FR **Français**

# Mode d’emploi
**FOUR**

**Sommaire**

Mode d’emploi,1
Avertissements,3
Assistance,5
Description de l’appareil,7
Description de l’appareil,9
Installation,41
Mise en marche et utilisation,43
Programmes,45
Précautions et conseils,52
Nettoyage et entretien,52
Anomalies et remèdes,55

IT **Italiano**

# Istruzioni per l’uso
**FORNO**

**Sommario**

Istruzioni per l’uso,1
Avvertenze,2
Assistenza,5
Descrizione dell’apparecchio,7
Descrizione dell’apparecchio,8
Installazione,11
Avvio e utilizzo,13
Programmi,15
Precauzioni e consigli,22
Manutenzione e cura,22
Anomalie e rimedi,25

ES **Español**

# Manual de instrucciones
**HORNO**

**Sumario**

Manual de instrucciones,1
Advertencias,3
Asistencia,6
Descripción del aparato,7
Descripción del aparato,9
Instalación,56
Puesta en funcionamiento y uso,58
Programas,60
Precauciones y consejos,67
Mantenimiento y cuidados,67
Anomalías y soluciones,70

GB **English**

# Operating Instructions
**OVEN**

**Contents**

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,5
Description of the appliance,7
Description of the appliance,8
Installation,26
Start-up and use,28
Modes,30
Precautions and tips,37
Maintenance and care,37
Troubleshooting,40

PT **Portuges**

# Instruções para a utilização
**FORNO**

**Índice**

Instruções para a utilização,1
Advertências,4
Assistência,6
Descrição do aparelho,7
Descrição do aparelho,10
Instalação,71
Início e utilização,73
Programas,75
Precauções e conselhos,82
Manutenção e cuidados,82
Anomalias e soluções,85

IT

## Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

"Prima di attivare la funzione di pulizia automatica:
- pulire la porta del forno
- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia."

Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

GB

## Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

"Before initiating the automatic cleaning cycle:
- clean the oven door;
- remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- do not place tea towels"

Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

**FR**

## Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Avant d'activer la fonction de nettoyage automatique :
- nettoyer la porte du four
- enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes ;
- ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

Lors du nettoyage automatique, les surfaces peuvent devenir chaudes, c'est pourquoi il convient d'éloigner les jeunes enfants.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

**ES**

## Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con

el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

Antes de activar la función de limpieza automática:
- limpie la puerta del horno
- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
- quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.

Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

**PT**

## Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.

O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

Antes de activar a função de limpeza automática:
- limpe a porta do forno
- com uma esponja húmida retire do interior do forno os resíduos maiores. Não utilize detergentes;
- remova todos os acessórios e o kit de guias corrediças (se presentes);
- não deixe panos de prato nem pegas de tecido na maçaneta.

Durante a limpeza automática, as superfícies podem ficar muito quentes: mantenha as crianças afastadas.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

IT

# Assistenza

Attenzione:
L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F--" seguito da numeri.
In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

Prima di contattare l'Assistenza:
- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente;
- Riavviare il programma per controllare se l'inconveniente è stato ovviato;
- In caso negativo, contattare il Servizio Assistenza Tecnico Autorizzato.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:
- Il tipo di anomalia;
- il messaggio visibile sul display TEMPERATURA
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

**Assistenza Attiva 7 giorni su 7**

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
**199.199.199**
NUMERO UNICO

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

**Estensione di garanzia Airbag**

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco. Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

# Assistance

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are signalled through messages of the following type: "F—" followed by numbers.
Call for technical assistance in the event of a malfunction.

Before calling for Assistance:
- Check whether you can fix the problem yourself.
- Restart the programme to check whether the malfunction has disappeared.
- If it has not, contact the Authorised Technical Assistance Service.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The message shown on the TEMPERATURE display.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

# Assistance

Attention :
L'appareil dispose d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: «F—» suivi de chiffres.
Contacter alors un service d'assistance technique.

Avant d'appeler le service de dépannage :
- Vérifier s'il est possible de résoudre le problème soi-même ;
- Redémarrer le programme pour contrôler si le problème a été résolu;

- Si ce n'est pas le cas, contacter le service d'Assistance technique agréé.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :
- le type d'anomalie;
- le code erreur affiché sur l'écran TEMPERATURE
- le modèle de l'appareil (Mod.);
- son numéro de série (S/N).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

ES

# Asistencia

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos son comunicados en la pantalla mediante mensajes como: "F—" seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

- Verifique que la anomalía no pueda ser resuelta por Ud. mismo;
- Vuelva a poner en marcha el programa para controlar si el inconveniente ha sido resuelto;
- Si no es así, llame al Servicio de Asistencia Técnica Autorizado.

! Nunca solicite la asistencia de técnicos no autorizados.

Comunique:
- El tipo de anomalía;
- el mensaje que se observa en el display TEMPERATURA
- El modelo del aparato (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

**La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.**

**Ampliación de garantía**
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

**Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS**

**Servicio de asistencia técnica (SAT)**
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

**ESTAMOS A SU SERVICIO**

PT

# Assistência

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais mau funcionamentos. Estes são comunicados no visor mediante mensagens do seguinte tipo: "F—" seguido por números.
Nestes casos será necessária uma intervenção da Assistência técnica.

Antes de contactar a Assistência:

- Verifique se a anomalia pode ser resolvida autonomamente;
- Reiniciar o programa para controlar se o inconveniente foi resolvido;
- Em caso negativo, contacte o Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:
- o tipo de avaria;
- a mensagem visível no display da TEMPERATURA
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N).

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

IT

# Descrizione dell’apparecchio

## Vista d’insieme

**1 POSIZIONE 1**
**2 POSIZIONE 2**
**3 POSIZIONE 3**
**4 POSIZIONE 4**
**5 POSIZIONE 5**
**6 GUIDE** di scorrimento dei ripiani
**7** Ripiano **LECCARDA**
**8** Ripiano **GRIGLIA**
**9 Pannello di controllo**

ES

# Descripción del aparato

## Vista en conjunto

**1 POSICIÓN 1**
**2 POSICIÓN 2**
**3 POSICIÓN 3**
**4 POSICIÓN 4**
**5 POSICIÓN 5**
**6 GUÍAS** de deslizamiento de las bandejas
**7** Bandeja **GRASERA**
**8** Bandeja **PARRILLA**
**9 Panel de control**

GB

# Description of the appliance

## Overall view

**1 POSITION 1**
**2 POSITION 2**
**3 POSITION 3**
**4 POSITION 4**
**5 POSITION 5**
**6 GUIDES** for the sliding racks
**7 DRIPPING PAN**
**8 GRILL**
**9 Control panel**

PT

# Descrição do aparelho

## Vista de conjunto

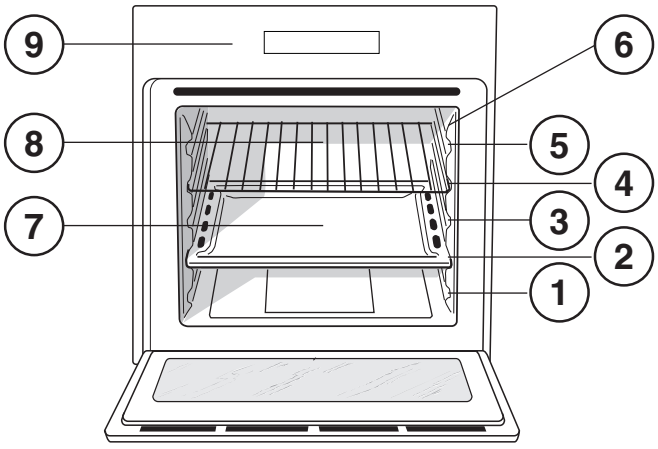
**1 POSIÇÃO 1**
**2 POSIÇÃO 2**
**3 POSIÇÃO 3**
**4 POSIÇÃO 4**
**5 POSIÇÃO 5**
**6 GUIAS** de escorrimento das prateleiras
**7** Prateleira **BANDEJA PINGADEIRA**
**8** Prateleira **GRADE**
**9 Painel de comandos**

FR

# Description de l’appareil

## Vue d’ensemble

**1 NIVEAU 1**
**2 NIVEAU 2**
**3 NIVEAU 3**
**4 NIVEAU 4**
**5 NIVEAU 5**
**6 GLISSIERES** de coulissement
**7** Support **LECHEFRITE**
**8** Support **GRILLE**
**9 Tableau de bord**



IT

# Descrizione dell’apparecchio

### Pannello di controllo

**1** Icona **IMPOSTAZIONI**
**2** Icona **PROGRAMMI MANUALI**
**3** Display
**4** Icona **TEMPERATURA**
**5** Icona **BLOCCO PORTA/COMANDI**
**6** **AVVIO/ARRESTO**
**7** Icona **CONTAMINUTI**
**8** Icona **TEMPI**
**9** Manopola **SELEZIONE**
**10** Icona **PROGRAMMI AUTOMATICI**
**11** Icona **CONFERMA IMPOSTAZIONI**
**12** **ACCENSIONE PANNELLO**

### Display in programmazione

**13** Indicazione numero cottura
**14** Indicazione **Menù selezionato**
**15** Indicazione **Temperatura**
**16** Indicazione **DURATA COTTURA**
**17** Suggerisce cosa fare o cosa sta facendo il forno
**18** Indicazione **ORA FINE COTTURA**
**19** Indicazione **ORA**
**20** Icona della cottura selezionata/icona del ripiano di cottura consigliato

### Display in cottura

**21** Icona animata cottura
**22** Indicazione **Menù selezionato**
**23** Suggerisce cosa fare o cosa sta facendo il forno
**24** Indicazione **Temperatura**
**25** Indicatori **Preriscaldamento/Calore residuo**
**26** Indicazione **DURATA COTTURA**
**27** Indicazione **ORA FINE COTTURA**
**28** Indicazione **Avanzamento cottura**

GB

# Description of the appliance

### Control panel

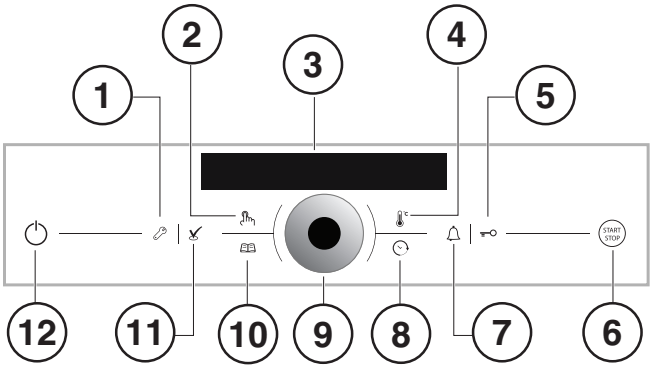
**1** **SETTINGS** icon
**2** **MANUAL COOKING MODES** icon
**3** Display
**4** **TEMPERATURE** icon
**5** **DOOR / CONTROL PANEL LOCK** icon
**6** **START / STOP**
**7** **MINUTE MINDER** icon
**8** **TIME** icon
**9** **SELECTOR** control dial
**10** **AUTOMATIC COOKING MODES** icon
**11** **CONFIRM SETTINGS** icon
**12** **CONTROL PANEL POWER BUTTON**

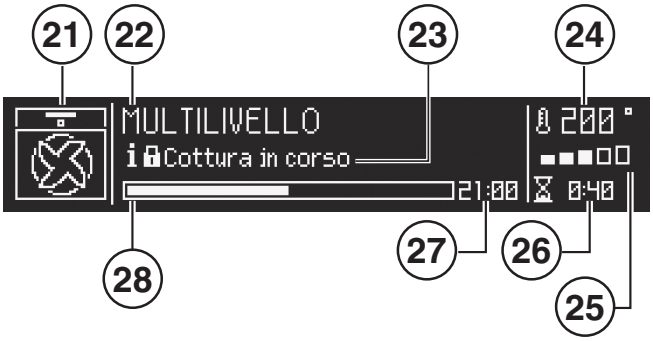
### Display in programming mode

**13** Cooking mode number indicator
**14** Selected **menu indicator**
**15** **Temperature indicator**
**16** **COOKING DURATION** indicator
**17** Suggests a course of action or displays the activity currently being performed by the oven
**18** **END OF COOKNG TIME** indicator
**19** **TIME** indicator
**20** Selected cooking mode icon / recommended rack position icon

### Display in cooking mode

**21** Animated cooking icon
**22** Selected **menu indicator**
**23** Suggests a course of action or displays the activity currently being performed by the oven
**24** **Temperature** indicator
**25** **Preheating / Residual** heat indicators
**26** **COOKING DURATION** indicator
**27** **END OF COOKNG TIME** indicator
**28** **Cooking progress** indicator





FR

# Description de l’appareil

### Tableau de bord
**1** Icône **SÉLECTIONS**
**2** Icône **PROGRAMMES MANUELS**
**3** Afficheur
**4** Icône **TEMPÉRATURE**
**5** Icône **VERROUILLAGE PORTE / COMMANDES**
**6** **DÉPART/ARRÊT**
**7** Icône **MINUTEUR**
**8** Icône **TEMPS**
**9** Manette **SÉLECTION**
**10** Icône **PROGRAMMES AUTOMATIQUES**
**11** Icône **CONFIRMATION SÉLECTIONS**
**12** **ALLUMAGE PANNEAU**

### Afficheur en mode programmation
**13** Indication numéro cuisson
**14** Indication du **Menu sélectionné**
**15** Indication **Température**
**16** Indication **DURÉE DE CUISSON**
**17** Indique que faire ou ce que le four est en train de faire
**18** Indication **HEURE FIN DE CUISSON**
**19** Indication **HEURE**
**20** Icône de la cuisson sélectionnée/icône du niveau d’enfournement préconisé

### Afficheur en mode cuisson
**21** Indication Température
**22** Indication du **Menu sélectionné**
**23** Indique que faire ou ce que le four est en train de faire
**24** Indication **Température**
**25** Indicateurs de **Préchauffage / Chaleur résiduelle**
**26** Indication **DURÉE DE CUISSON**
**27** Indication **HEURE FIN DE CUISSON**
**28** Indication **état avancement cuisson**

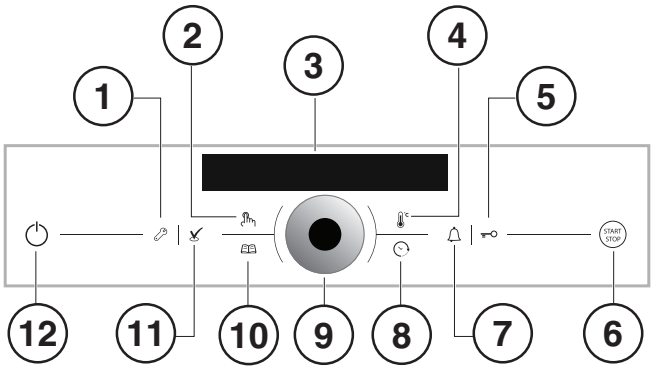
ES

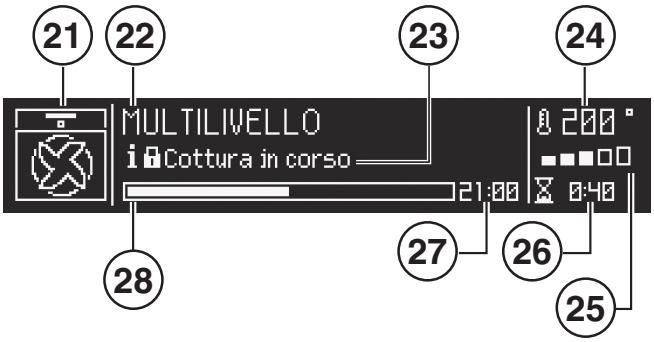
# Descripción del aparato

### Panel de control
**1** Icono **PROGRAMACIONES**
**2** Icono de **PROGRAMAS MANUALES**
**3** Pantalla
**4** Icono **TEMPERATURA**
**5** Icono **BLOQUEO DE PUERTA / MANDOS**
**6** **PUESTA EN MARCHA / PARADA**
**7** Icono **CONTADOR DE MINUTOS**
**8** Icono **TIEMPOS**
**9** Mando **SELECCIÓN**
**10** Icono de **PROGRAMAS AUTOMÁTICOS**
**11** Icono **CONFIRMA PROGRAMACIONES**
**12** **ENCENDIDO DEL PANEL**

### Pantalla en programación
**13** Indicación número de cocción
**14** Indicación **Menú seleccionado**
**15** Indicación de **Temperatura**
**16** Indicación **DURACIÓN DE COCCIÓN**
**17** Sugiere qué hacer o qué está haciendo el horno
**18** Indicación **FINAL DE COCCIÓN**
**19** Indicación **HORA**
**20** Icono de la cocción seleccionada / icono del nivel de cocción aconsejado

### Pantalla en cocción
**21** Icono animado de cocción
**22** Indicación **Menú seleccionado**
**23** Sugiere qué hacer o qué está haciendo el horno
**24** Indicación de **Temperatura**
**25** Indicadores de **Precalentamiento / Calor residual**
**26** Indicación **DURACIÓN DE COCCIÓN**
**27** Indicación **FINAL DE COCCIÓN**
**28** Indicación **Avance de cocción**





PT

# Descrição do aparelho

## Painel de comandos

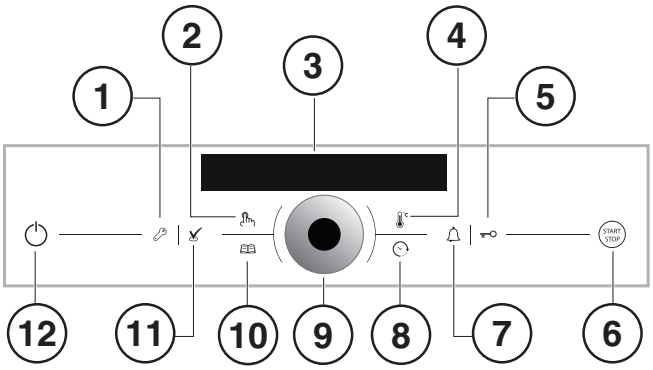
**1** Ícone **CONFIGURAÇÕES**
**2** Ícone **PROGRAMAS MANUAIS**
**3** Visor
**4** Ícone **TEMPERATURA**
**5** Ícone **BLOQUEIO PORTA/COMANDOS**
**6** **INÍCIO / PARAGEMTO**
**7** Ícone **CONTA-MINUTOS**
**8** Ícone **TEMPOS**
**9** Selector **SELECÇÃO**
**10** Ícone de **PROGRAMAS AUTOMÁTICOS**
**11** Ícone **CONFIRMAR CONFIGURAÇÕES**
**12** **ACENDER O PAINEL**

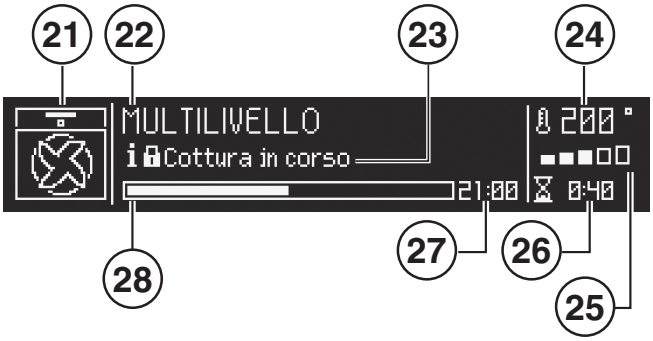
## Display em programação

**13** Indicação número cozedura
**14** Indicação **Menu seleccionado**
**15** Indicação da temperatura
**16** Indicação **DURAÇÃO DA COZEDURA**
**17** Sugere o que fazer ou o que o forno está fazendo
**18** Indicação **HORA FIM DA COZEDURA**
**19** Indicação **HORA**
**20** Ícone da cozedura seleccionada/ícone da prateleira de cozedura recomendada

## Display em cozedura

**21** Ícone animado cozedura
**22** Indicação **Menu seleccionado**
**23** Sugere o que fazer ou o que o forno está fazendo
**24** Indicação da **temperatura**
**25** Indicador do **Preaquecimento / Calor resíduo**
**26** Indicação **DURAÇÃO DA COZEDURA**
**27** Indicação **HORA FIM DA COZEDURA**
**28** Indicação **Andamento cozedura**





# Installazione

**!** È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

**!** Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

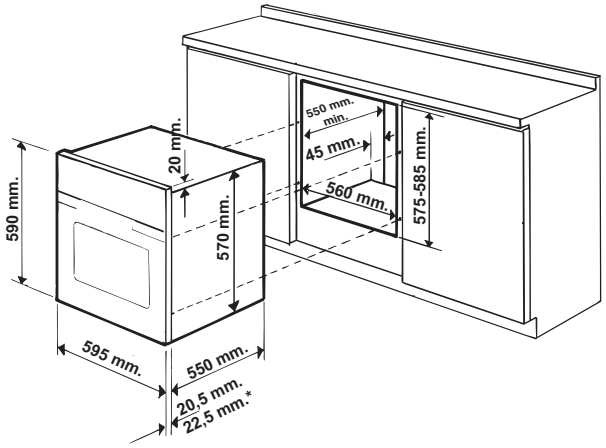
## Posizionamento

**!** Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

**!** L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

**Incasso**
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

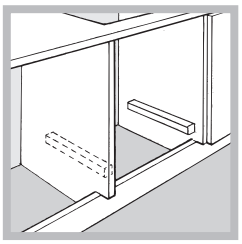
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:

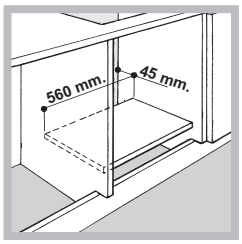



*** Solo per modelli inox**

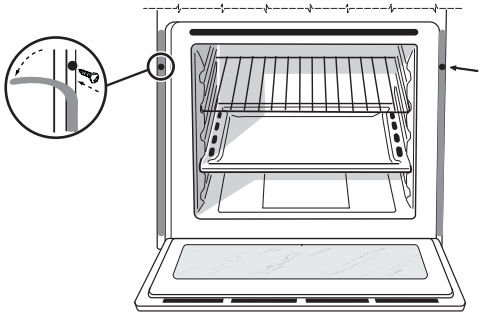
**!** Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

**Aerazione**
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).






**Centraggio e fissaggio**
Per fissare l'apparecchio al mobile:
- aprire la porta del forno;
- sfilare le guarnizioni laterali nella parte alta fino a scoprire i 2 fori di fissaggio;
- fissare il forno al mobile utilizzando 2 viti a legno;
- riposizionare le 2 guarnizioni.

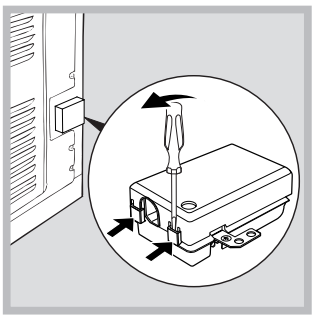


**!** Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

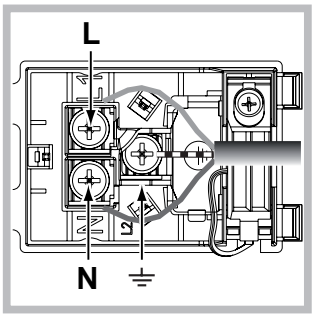
## Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

**Montaggio del cavo di alimentazione**



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).




2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde ⏚ (vedi figura).
3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

**Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete**
Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

**!** L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

**!** Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

**!** Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

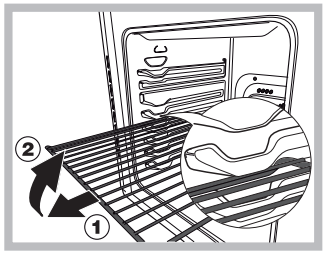
**!** Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

**! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.**

| **TARGHETTA CARATTERISTICHE** | |
|---|---|
| **Dimensioni*** | larghezza cm 43,5<br>altezza cm 32,4<br>profondità cm 41,5 |
| **Volume*** | lt. 59 |
| **Dimensioni**** | larghezza cm 45,5<br>altezza cm 32,4<br>profondità cm 41,5 |
| **Volume**** | lt. 62 |
| **Collegamenti elettrici** | tensione a 220-240V~ 50/60Hz o 50Hz(vedi targhetta caratteristiche)<br>potenza massima assorbita 2800W |
| **ENERGY LABEL** | Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304<br><br>Consumo energia dichiarazione<br>Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: ECO. |
| | Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni<br>- 2004/108/CEE del15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni<br>- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.<br>- 2012/19/CE e successive modificazioni.<br>- 1275/2008 standby/off mode |

* Solo per modelli con guide imbutite.
** Solo per modelli con guide in filo.

# Avvio e utilizzo




**ATTENZIONE!** Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1)
Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle. (2)

**!** Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

**!** Ruotando la manopola è possibile modificare i parametri evidenziati sul display tra i simboli "<" e ">".

**!** Per facilitare le impostazioni, mantenere in posizione la manopola: i numeri sul display scorrono più velocemente.

**!** Ogni impostazione viene memorizzata automaticamente dopo 10 secondi.

**!** Non è possibile attivare i tasti touch se si indossano dei guanti.

Alcuni modelli sono dotati di un sistema di cerniere che permette alla porta di chiudersi lentamente senza che sia richiesto di accompagnarne la corsa con la mano. Per un corretto utilizzo, prima di chiudere:
- aprire completamente la porta.
- evitare di forzare la chiusura manualmente.

**!** Per ottimizzare le performance di cottura, al momento dell'attivazione della funzione selezionata viene effettuato un settaggio dei parametri del prodotto, che potrebbe comportare il ritardo dell'accensione della ventola e degli elementi riscaldanti.

## Prima accensione

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica, alla prima alimentazione, accendere il pannello di controllo premendo l'icona . Compare la lista delle lingue nel menù. Per scegliere la lingua desiderata selezionarla tramite la manopola. Per confermare premere l'icona .
Una volta effettuata la scelta, il display visualizzerà il menù impostazioni. Premere l'icona oppure scorrere con la manopola fino alla voce ESCI e premere l'icona per iniziare ad utilizzare il forno.

**!** Dopo aver impostato la lingua nel menù, trascorso un tempo di 30 secondi di non utilizzo il display passa automaticamente alla modalità di programmazione.

## Voci del menù impostazioni

Per entrare nel menù impostazioni accendere il pannello di controllo e premere l'icona .
Utilizzare la manopola per evidenziare le singole voci del menù.

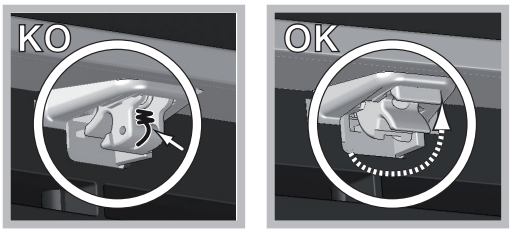
Per modificare l'impostazione premere l'icona .
Nel menù sono presenti i seguenti parametri:
LINGUA: scelta della lingua visualizzata sul display.
PIROLISI: scelta del tipo di pulizia.
OROLOGIO: impostazione dell'ora esatta.
TONI: attivazione/disattivazione del tono della tastiera.
LUCE: attivazione/disattivazione della luce interna del forno durante la cottura.
LOGO: attivazione/disattivazione logo all'accensione
GUIDA: attivazione/disattivazione suggerimenti d'uso.
ESCI: uscita dal menù.

**!** E' possibile uscire dal menù impostazione premendo l'icona .

## Blocco porta/comandi

**!** E' possibile bloccare la porta e i comandi a forno spento, a cottura avviata o terminata e in programmazione.
La funzione blocco porta/comandi permette di bloccare la porta e/o i comandi del forno.
Per l'attivazione premere l'icona , selezionare la voce desiderata ruotando la manopola:
- NESSUN BLOCCO: disattiva il blocco attivo;
- SOLO TASTI: blocca solo i comandi;
- SOLO PORTA: blocca solo la porta;
- TASTI E PORTA: blocca sia i comandi che la porta

e confermare con l'icona .
A conferma viene emesso un segnale acustico e il display visualizza la spia .
E' attivabile quando il forno è in cottura, oppure è spento.
E' disattivabile in tutti i casi precedenti e anche quando il forno ha terminato la cottura.
**!** Pulendo l'apparecchio può succedere di chiudere inavvertitamente il blocco porta (è visibile una molla). In tal caso riportarlo in posizione aperto ruotando il blocco porta verso l'alto (vedi figura).




## Impostare l'orologio

Per impostare l'orologio, accendere il forno premendo l'icona ; premere l'icona e seguire la procedura indicata.
1. Scorrere le voci del menù tramite la manopola, selezionare la voce OROLOGIO e premere l'icona .
2. Regolare l'ora tramite la manopola.
3. Raggiunta l'ora esatta, premere nuovamente l'icona .
4. Ripetere i punti 2 e 3 sopra descritti per i minuti.

5. per uscire dalla regolazione premere l'icona oppure scorrere con la manopola fino alla voce ESCI e premere l'icona .

**!** L'orologio è impostabile anche a forno spento premendo l'icona e seguendo i punti da 2 a 4 sopra descritti .

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, è necessario reimpostare l'orologio.

## Impostare il contaminuti

**!** Il contaminuti è sempre impostabile sia a forno spento che acceso. Non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.
Il contaminuti a tempo scaduto emette un segnale acustico, che si arresta dopo 30 secondi o premendo un qualsiasi tasto attivo.
Per regolare il contaminuti:

1. Premere l'icona .
2. Regolare il tempo desiderato tramite la manopola.
3. Raggiunta l'impostazione desiderata, premere nuovamente l'icona .

A forno spento il display visualizza il conto alla rovescia. A forno acceso l'icona accesa segnala che il contaminuti è attivo.

Per annullare il contaminuti, premere l'icona e con la manopola portare il tempo fino a 00:00. Premere nuovamente l'icona .

Lo spegnimento dell'icona segnala che il contaminuti è disattivo.

## Avviare il forno

1. Accendere il pannello di controllo premendo l'icona . L'apparecchio emette un triplice suono ascendente.
2. Premere l'icona per selezionare il programma di cottura manuale desiderato. Si possono impostare temperatura e durata di cottura.
Premere l'icona per selezionare il programma di cottura automatico desiderato. Temperatura e durata di cottura sono pre-impostate. E' possibile modificare solo la durata a seconda del programma scelto. La scritta "AUTO" che compare sul display indica che la temperatura segue un preciso profilo di cottura. Si può programmare una cottura ritardata.
3. Premere l'icona per avviare la cottura.
4. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, gli indicatori di preriscaldamento si illuminano man mano che la temperatura sale.
5. Un segnale acustico e l'accensione di tutti gli indicatori di preriscaldamento segnalano che il preriscaldamento è completo. E' possibile infornare gli alimenti da cuocere
6. Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare la temperatura premendo l'icona , ruotare la manopola e confermare premendo nuovamente l'icona (*solo per programmi manuali*);
- programmare la durata di una cottura (*vedi Programmi*);
- interrompere la cottura premendo l'icona . In questo caso l'apparecchio ricorda la temperatura eventualmente modificata in precedenza (*solo per programmi manuali*).
- spegnere il forno tenendo premuto l'icona per 3 secondi.

7. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate (per esempio: è stata programmata l'inizio di una cottura per le 20:30. Alle 19:30 ce un black-out. Al ritorno della corrente bisogna reimpostare la programmazione).

**!** Nel programma BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.
**!** Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.
**!** Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

**Ventilazione di raffreddamento**
Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo, porta del forno ed anche nella parte inferiore della porta forno. All'inizio del ciclo di pulizia la ventola funziona a bassa velocità.
**!** A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

**Luce del forno**
La luce si accende aprendo la porta del forno o al momento dell'avvio di un programma di cottura *(se attiva nel menù impostazioni)*.
Nei modelli dotati di *LED INSIDE* all'avvio della cottura si accendono i led sulla porta per una migliore illuminazione di tutti i livelli di cottura.

**Indicatori di calore residuo**
L'apparecchio è provvisto di un indicatore di calore residuo. A forno spento il display segnala tramite l'accensione della barra del "calore residuo" la presenza di temperatura all'interno della cavità. I singoli elementi della barra si spengono man mano che la temperatura all'interno del forno si raffredda.

## Modalità Demo

**!** L'apparecchio non entra in modalità DEMO, se prima non viene scelta la lingua.

Il forno ha la possibilità di funzionare in modalità DEMO: si disattivano tutti gli elementi riscaldanti, lasciando però operativi i comandi.
Per attivare la modalità DEMO spegnere il forno, mantenere girata la manopola in senso orario e premere

contemporaneamente l'icona (START STOP) per 10 secondi. Viene emesso un segnale acustico e il display visualizza "DEMO"
Per disattivare la modalità DEMO, mantenere girata la manopola in senso antiorario e premere contemporaneamente l'icona (START STOP) per 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico a conferma della disattivazione.

### Ripristino delle impostazioni di fabbrica

Il forno ha la possibilità di essere riportato ai valori di fabbrica, resettando tutte le impostazioni scelte dall'utente (lingua, toni, durate personalizzate, ecc...). Per eseguire il reset spegnere il forno, tenere premuti per 6 secondi contemporaneamente i tasti , , (START STOP). Ad avvenuto ripristino viene emesso un segnale acustico. Alla prima pressione dell'icona si è riportati alla prima accensione.

### Standby

Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby. Se non si eseguono operazioni per 30 minuti e non è stato impostato nessun blocco di tasti o porta, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby. La modalità standby è visualizzata con l'immagine ECO Mode sul display. Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

# Programmi

**!** Per garantire la perfetta morbidezza e croccantezza dei cibi il forno rilascia sotto forma di vapore acqueo l'umidità che proviene naturalmente dal cibo. In questo modo si possono avere dei risultati di cottura ottimali su tutte le pietanze.
**!** Ad ogni accensione il forno propone il primo programma di cottura manuale.
**!** In caso di non perfetta chiusura della porta, il display visualizza "PORTA APERTA". Rimuovere la causa di non chiusura della porta per ottenere i migliori risultati di cottura.

### Programmi di cottura manuali

**!** Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C (270°C per il programma BARBECUE ). Eventuali modifiche della temperatura veranno memorizzate e riproposte al successivo utilizzo del programma. Se la temperatura scelta è inferiore alla temperatura interna nel forno, il display visualizza la scritta "FORNO TROPPO CALDO". E' comunque possibile avviare la cottura.
Se si avvia una cottura senza averne impostato la durata, il display visualizza il tempo trascorso dalla partenza.

Programma **MULTILIVELLO**
Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di 3 ripiani contemporaneamente.

Programma **BARBECUE**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore e il girarrosto (ove presente). La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa *(vedere "Consigli pratici di cottura")*.

Programma **GRATIN**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore e durante una parte del ciclo anche l'elemento riscaldante circolare, entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.
Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa *(vedere "Consigli pratici di cottura")*.

Programma **ROSTICCERIA**
Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.
Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **PESCE**
Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente di cuocere con leggerezza piatti di pesce.

Programma **PIZZA**
Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programma **LIEVITAZIONE**
Si attiva l'elemento riscaldante circolare ed entra in funzione la ventola solo in fase di riscaldamento. La temperatura del forno è ideale per l'attivazione del processo di lievitazione. Durante la lievitazione tenere la porta del forno chiusa.

Programma **PASTICCERIA**
Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione).

Programma **PASTORIZZAZIONE**
Questo tipo di cottura è indicata per la frutta, verdure, ecc.... I contenitori di piccole dimensioni possono essere posizionati su 2 livelli (leccarda 1° ripiano e griglia 3° ripiano). Lasciare raffreddare i contenitori all'interno del forno. Infornare a forno freddo.

Programmi **BASSA TEMPERATURA CARNE/ PESCE/VERDURE**
Questo tipo di cottura, utilizzato da anni dai professionisti del settore, consente di cucinare gli alimenti (carni, pesci, frutta, verdura) a temperature molto basse (75,85 e 110 °C), garantendo una cottura perfetta ed esaltando al massimo le qualità gustative.
I vantaggi non sono da sottovalutare:
- essendo le temperature di cottura molto basse (in genere, inferiori alla temperatura d'evaporazione), la dispersione dei sughi di cottura dovuta all'evaporazione viene notevolmente ridotta e l'alimento acquista morbidezza;
- nella cottura di carni, le fibre muscolari si ritirano meno rispetto a una cottura classica. Il risultato è una carne più tenera che non necessita di una fase di riposo dopo la cottura. La doratura della carne dovrà essere effettuata prima di infornare.

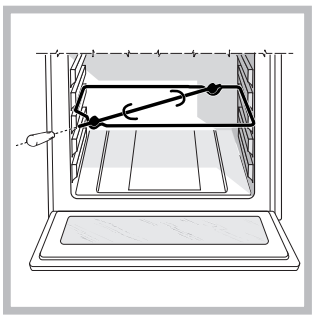
**La cottura a bassa temperatura sottovuoto**, utilizzata da 30 anni dai più grandi chef, presenta numerose qualità:
- gastronomiche: consente di concentrare gli aromi rispettando la caratteristiche gustative dell'alimento e mantenendone la morbidezza e la tenerezza.
- igieniche: poiché vengono rispettate le norme d'igiene, questo tipo di cottura protegge gli alimenti contro gli effetti nocivi dell'ossigeno e garantisce una conservazione più prolungata delle pietanze nel frigorifero.
- organizzative: grazie al prolungamento della durata di conservazione, è possibile preparare i piatti con largo anticipo.
- dietetiche: questa cottura limita l'utilizzo delle sostanze grasse e permette quindi di realizzare una cottura leggera e digeribile.
- economiche: riduce notevolmente il calo di peso dei prodotti.

Per utilizzare questa tecnica, è necessario possedere una macchina sottovuoto dotata di appositi sacchetti. Seguire attentamente le istruzioni indicate per il confezionamento sottovuoto degli alimenti.
La tecnica del sottovuoto permette anche la conservazione dei prodotti crudi (frutta, verdura, ecc.) e dei prodotti già cotti (cottura tradizionale).

Programma **SCONGELAMENTO**
La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta.

Programma **ECO**
Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma a risparmio energetico è indicato per la cottura di piccole pietanze, adatto per riscaldare vivande e completare cotture.

**Girarrosto***



Per azionare il girarrosto (*vedi figura*) procedere come segue:
1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando i programmi o ;

**!** Col programma avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

## Programmi di cottura automatici

**!** La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La cottura può essere effettuata infornando a **freddo** o a **caldo**. E' possibile personalizzare la durata di cottura in base ai propri gusti personali modificandola, prima dell'avvio, di ±5/20 minuti a seconda del programma scelto. A cottura avviata è comunque possibile modificarne la durata. Se la modifica viene effettuata prima dell'avvio del programma, questa viene memorizzata e riproposta al successivo utilizzo del programma. Se la temperatura interna nel forno è superiore a quella proposta per il programma scelto, il display visualizza la scritta "FORNO TROPPO CALDO" e non è possibile avviare la cottura; attendere che il forno si raffreddi.
Il display alterna l'icona del programma scelto con l'icona di suggerimento del ripiano consigliato.

**!** Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette un segnale acustico.
**!** Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.

Programma **PANE**
Utilizzare questa funzione per cuocere il pane. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:
- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 50g (0,5 dl) di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5**;

***** Presente solo in alcuni modelli.

- la lievitazione del impasto va fatto a temperatura ambiante per 1 ora o 1 ora e mezzo, in funzione della temperatura della stanza, e in pratica, fino al raddoppio del impasto.

**Ricetta per il PANE :**
1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso
2 Leccarde di 1000g Max, Ripiani basso e medio

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g Acqua, 11g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)
Processo:
- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in un'insalatiera e ricoprirla con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere l'insalatiera nel forno alla funzione manuale LIEVITAZIONE e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare)
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disporli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- Infornare a forno freddo.
- Avviare la cottura PANE
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.

Programma **MANZO/VITELLO/AGNELLO**
Utilizzare questa funzione per cuocere carni di manzo, vitello e agnello. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo. Su alcuni programmi ARROSTO è possibile selezionare il livello di cottura desiderato:

1. Premere l'icona
2. con la manopola scegliere tra "BEN COTTO", "MEDIO" e "AL SANGUE".
3. premere nuovamente l'icona .

Programma **MAIALE**
Utilizzare questa funzione per cuocere carni di maiale. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programma **POLLO**
Questa funzione è ideale per cuocere carne di pollo (intero o a pezzi). Infornare a forno freddo. È comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programma **FILETTO DI PESCE**
Questa funzione è adatta per cuocere filetti di piccole-medie dimensioni. Infornare a forno freddo.

Programma **PESCE AL CARTOCCIO**
Utilizzare questa funzione per cuocere pesci interi del peso massimo di 1Kg. Si può sistemare il cartoccio direttamente sulla leccarda. Infornare a forno freddo.

Programma **CROSTATE**
Questa funzione é ideale per tutte le ricette di crostate (che normalmente necessitano di una buona cottura sotto). Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare a anche forno caldo.

Programma **TORTA BRISE'**
Questa funzione è ideale per tutte le ricette che prevedono l'utilizzo di pastafrolla (di solito preparata senza uova) o che prevedono un ripieno liquido o molto morbido. Infornare a forno freddo. È comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programma **BRIOCHE**
Questa funzione é ideale per dolci di pasticceria a base di lievito naturale. Infornare a forno freddo, è comunque possibile di infornare a forno caldo

Programma **PLUM-CAKE**
Questa funzione é ideale per tutte le ricette a base di lievito chimico. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare a forno caldo.

Programma **DOLCI**
Questa funzione è ideale per la cottura di dolci sia a base di lievito naturale, sia a base di lievito chimico e senza lievito. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programma **PAELLA**
Questa funzione è stata studiata per preparare la ricetta della paella in modo semplice e veloce perché tutti gli ingredienti vengono inseriti a freddo nel forno. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:
- Il riso da utilizzare deve essere un riso che non attacca: è adatto quello per le insalate o il tipo americano.
- Il forno deve essere freddo.
- Posizionare:
  - la leccarda profonda al 1° ripiano (se disponibile in accessorio) oppure inserire la griglia al 1° ripiano ed appoggiarci una pirofila delle dimensioni di circa 35x30x5cm di altezza.
  - la leccarda al 3° ripiano.
  - la griglia al 5° ripiano.

**Ricetta per 8 persone:**
**Nella leccarda profonda**
- 1 cipolla tritata
- 500 gr di riso
- 500 gr di frutti di mare surgelati (code di gamberetti, cozze e vongole sgusciate, anelli di calamari, ecc)
- 2 manciate di piselli surgelati
- ¼ di peperoncino tagliato a dadini
- Chorizo (salsiccia speziata e condita con paprica) a fette
- Un cucchiaio di brodo di pesce in polvere
- 1 dose di zafferano in polvere
- 700 gr di acqua

Coprire la leccarda con carta di alluminio.
**Nella leccarda**
- 8 porzioni di filetti di merluzzo
- 8 (o 16) code di gamberi (o scampi)
- 8 Cozze intere per guarnire

Coprire la leccarda con carta d'alluminio.
**Su una teglia appoggiata sulla griglia**
- 6-8 cosce di pollo precedentemente condite con spezie per paella e un filo d'olio d'oliva.

Al termine della cottura condire con olio a crudo.

Programma **RISOPILAF**
Usare questa funzione per cuocere del riso. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire le indicazioni:
- Il riso da utilizzare deve essere un riso che non attacca: è adatto quello per le insalate o il tipo americano.
- Il forno deve essere freddo.
- la leccarda profonda al 2° ripiano (se disponibile in accessorio) oppure inserire la griglia al 2° ripiano ed appoggiarci una pirofila delle dimensioni di circa 35x30x5cm di altezza.

**Ricetta per 4 - 6 persone:**
- 500 gr di riso
- 7 dl di acqua o brodo

Porre il riso sulla leccarda profonda senza bagnarlo e coprirlo con il liquido. Coprire la leccarda con la carta alluminio.

Programma **PIZZERIA** (solo sui modelli dotati di pietra pizza)
**!** Non è possibile modificare la durata nè impostare una cottura ritardata.

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza (impasto sottile). Usare la pietra refrattaria per pizza in dotazione posizionandola sulla griglia sul ripiano 4. Il programma PIZZERIA guida l'utente, tramite messaggi e segnali acustici, durante tutta la cottura.
1. Il display visualizza "INSERISCI LA PIETRA" e "PREMI START PER AVVIARE"

2. Una volta premuto l'icona START STOP inizia il preriscaldamento della pietra indicato dal riempimento della barra e dal messaggio "PRERISCALDAMENTO DELLA PIETRA" sul display
3. Terminata la fase precedente il forno emette alcuni segnali acustici per avvisare che è possibile infornare la pizza e viene visualizzato il messaggio "INFORNA LA PIZZA".
4. Aprire la porta del forno ed infornare la pizza. Inizia la cottura e sul display viene visualizzato il messaggio "COTTURA IN CORSO". Viene anche visualizzato il conto alla rovescia di 4 minuti.
5. Terminato il tempo di cottura il display visualizza "SFORNA A DORATURA DESIDERATA" e vengono emessi alcuni segnali acustici per avvisare di estrarre la pizza appena si giudica la cottura superficiale soddisfacente.
6. Premere l'icona START STOP ed estrarre la pizza.
7. L'eventuale pressione dell'icona START STOP riporta il forno alla fase di preriscaldamento della pietra. Se la temperatura della pietra è sufficientemente alta, questa fase viene saltata e si passa subito alla fase di infornatura.

Programma **YOGURT**
Si attiva l'elemento riscaldante circolare ed entra in funzione la ventola solo in fase di riscaldamento. La temperatura di 50 °C è ideale per preparazione di yogurt.

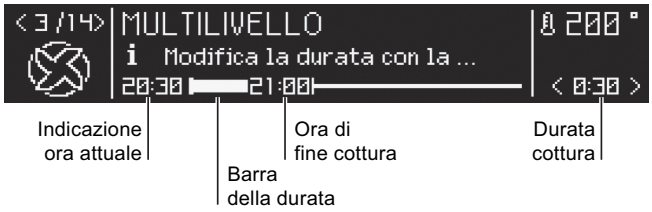
**Ricetta base per un litro di yogurt: un litro di latte intero UHT, un vasetto di yogurt bianco**
**Processo:**
- Scaldare il latte in un pentolino di acciaio fino ad ebollizione.
- Eliminare lo strato di panna superficiale e lasciare raffreddare.
- Mescolare 3, 4 cucchiai di latte con lo yogurt fino a completa miscelazione.
- Unire il composto al resto del latte e mescolare bene.
- Versare in vasetti a chiusura ermetica.
- Porre i vasetti sulla leccarda e inserire al livello 2.
- Al termine, porre i vasetti in frigorifero per almeno 12 ore. Conservare lo yogurt in frigo per massimo una settimana.
- E' possibile variare la ricetta adattandola al proprio gusto personale.Programmare la cottura

## Programmare la cottura

**!** La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

**Programmare la durata**
1. Premere l'icona
2. Ruotare la manopola per impostare la durata; se si mantiene in posizione la manapola i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione. Il display visualizza graficamente lo spostamento sulla barra della durata.
3. Raggiunta la durata desiderata, premere nuovamente l'icona . Il display visualizza graficamente sulla barra della durata le informazioni di ora attuale, della durata e dell'ora di fine cottura.
4. Premere l'icona START STOP per avviare la cottura.
5. Il display visualizza il tempo restante riempiendo la barra della durata.
6. A cottura terminata, sul display compare la scritta "COTTURA TERMINATA" e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.




**Programmare una cottura ritardata**

**!** La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

**!** Per utilizzare al meglio la programmazione ritardata è necessario che l'orologio sia correttamente impostato.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. Premere 2 volte l'icona, lampeggerà l'ora di fine cottura;
3. Ruotare la manopola per regolare l'ora di fine cottura; se si mantiene in posizione la manapola i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione. Il display visualizza graficamente lo spostamento sulla barra dell'inizio ritardato.
4. Raggiunta l'ora di fine desiderata, premere nuovamente l'icona. Il display visualizza graficamente sulla barra di inizio ritardato le informazioni di ora attuale, del tempo mancante alla partenza, della durata e dell'ora di fine cottura.
5. Premere l'icona START STOP per avviare la programmazione.
6. Il display visualizza la scritta "INIZIO COTTURA POSTICIPATA" e il tempo restante spostando indietro la barra di inizio ritardato.
7. Avviata la cottura, il display visualizza il tempo restante riempiendo la barra della durata.
8. A tempo scaduto, sul display compare la scritta "COTTURA TERMINATA" e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Per annullare una programmazione premere l'icona START STOP.

## Consigli pratici di cottura

**!** Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

**!** Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare la temperatura al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione.
  Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

## Tabella cottura

| Programmi | Alimenti | Peso (Kg) | Posizione dei ripiani | | Preriscaldamento | Temperatura consigliata (°C) | Durata cottura (minuti) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Manuali** | | guide standard | guide scorrevoli | | | |
| **Multilivello*** | Pizza su 2 ripiani | | 2 e 4 | 1 e 3 | si | 210-220 | 20-25 |
| | Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani | | 2 e 4 | 1 e 3 | si | 180 | 30-35 |
| | Pan di spagna su 2 ripiani (su leccarda) | | 2 e 4 | 1 e 3 | si | 160-170 | 20-25 |
| | Pollo arrosto + patate | 1+1 | 1 e 2/3 | 1 e 3 | si | 200-210 | 65-75 |
| | Agnello | 1 | 2 | 1 | si | 190-200 | 45-50 |
| | Sgombro | 1 | 1 o 2 | 1 | si | 180 | 30-35 |
| | Lasagne | 1 | 2 | 1 | si | 180-190 | 35-40 |
| | Bignè su 3 ripiani | | 1 e 3 e 5 | 1 e 2 e 4 | si | 190 | 20-25 |
| | Biscotti su 3 ripiani | | 1 e 3 e 5 | 1 e 2 e 4 | si | 180 | 10-20 |
| | Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani | | 2 e 4 | 1 e 3 | si | 210 | 20-25 |
| | Torte salate | | 1 e 3 | 1 e 3 | si | 190-200 | 20-30 |
| **Barbecue*** | Sgombri | 1 | 4 | 3 | no | 300 | 10-20 |
| | Sogliole e seppie | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 10-15 |
| | Spiedini di calamari e gamberi | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 10-15 |
| | Filetto di merluzzo | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 10-15 |
| | Verdure alla griglia | 0,5 | 3 o 4 | 2 o 3 | no | 300 | 15-20 |
| | Bistecca di vitello | 0,8 | 4 | 3 | no | 300 | 10-20 |
| | Salsicce | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 10-20 |
| | Hamburger | n° 4 o 5 | 4 | 3 | no | 300 | 10-12 |
| | Toast (o pane tostato) | n° 4 o 6 | 4 | 3 | no | 300 | 3-5 |
| | Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente) | 1 | - | - | no | 300 | 70-80 |
| | Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente) | 1 | - | - | no | 300 | 70-80 |
| **Gratin*** | Pollo alla griglia | 1,5 | 2 | 2 | no | 210 | 55-60 |
| | Seppie | 1 | 2 | 2 | no | 200 | 30-35 |
| | Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente) | 1,5 | - | - | no | 210 | 70-80 |
| | Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente) | 1,5 | - | - | no | 210 | 60-70 |
| | Arrosto di vitello o manzo | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 60-75 |
| | Arrosto di maiale | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 70-80 |
| | Agnello | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 40-45 |
| **Rosticceria*** | Arrosti (carni bianche o rosse) | 1 | 2 | 2 | no | 200 | 50-75 |
| **Pesce*** | Orata | 0,7 | 2 | 2 | si | 180 | 20-25 |
| | Filetti di pesce | 1 | 2 | 2 | si | 170 | 12-15 |
| | Branzino con patate | 0,5 + 0,5 | 2 | 2 | si | 190 | 60 |
| **Pizza*** | Pizza | 0,5 | 2 | 1 | si | 210-220 | 15-20 |
| | Focacce | 0,5 | 2 | 1 | si | 190-200 | 20-25 |
| **Lievitazione*** | Lievitazione degli impasti con lievito naturale (brioche, pane, torta allo zucchero, croissant, ecc.) | | 2 | 2 | no | 40 | |
| **Pastorizzazione*** | Frutta, verdura, ecc. | | 2 | 2 | si | 110 | |
| **Bassa temperatura*** | Carne | | 2 | 1 | no | 75 | 90-180 |
| | Pesce | | 2 | 1 | no | 85 | 90-180 |
| | Verdure | | 2 | 1 | no | 110 | 90-180 |
| **Scongelamento*** | Tutti i cibi surgelati | | | | | | |

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

**! Programma ECO :** Questo programma, con maggiori tempi di cottura ma con un sensibile risparmio energetico, è indicato per pietanze quali filetti di pesce, piccola pasticceria e verdure. E' adatto anche per riscaldare vivande e completare cotture.

## Tabella cottura

| Programmi | Alimenti | Peso (Kg) | Posizione dei ripiani | | Preriscaldamento |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Automatici**** | | guide standard | guide scorrevoli | |
| **Pane***** | Pane (vedi ricetta) | 1 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Manzo** | Arrosto di manzo | 1-1,5 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Vitello** | Arrosto di vitello | 1-1,5 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Agnello** | Coscia d'agnello | 1-1,5 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Maiale** | Arrosto di maiale | 1,2-1,5 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Pollo** | Pollo arrosto | 1-1,5 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Filetto di pesce** | Merluzzo<br>Cernia<br>Trota | 0,4-0,5<br>0,4-0,5<br>0,4-0,5 | 2 o 3<br>2 o 3<br>2 o 3 | 2<br>2<br>2 | no<br>no<br>no |
| **Pesce al cartoccio** | Orata<br>Spigola | 0,4-0,5<br>0,4-0,5 | 2 o 3<br>2 o 3 | 2<br>2 | no<br>no |
| **Crostate** | Crostate | 0,5 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Torta Brisè** | Torta di mele | 0,5 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Brioche** | Dolci a base di lievito naturale (brioche, dolce alle mandorle,ecc.) | 0,7 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Plum cake** | Dolci a base di lievito chimico (quattro quarti, biscotti marezzati, ecc.) | 0,7 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Dolci** | Dolci | 1 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Paella** | Paella (vedi ricetta) | | 1-3-5 | 1-2-4 | no |
| **Riso Pilaf** | Riso Pilaf (vedi ricetta) | 0,5 | 2 | 1 | no |
| **Pizzeria*** | Pizze molto sottili (impasto di pane) | | 4(pietra pizza su griglia) | | |
| **Yogurt** | Yogurt | | 2 | 2 | si |

* (solo sui modelli dotati di pietra pizza)
** Le durate delle cotture automatiche sono preimpostate. I valori sono modificabili dall'utente a partire dalla durata preimpostata.
*** Come da ricetta, aggiungere 50 gr (0,5 dl) di acqua nella leccarda in posizione 5.

# Precauzioni e consigli

**!** L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

## Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

## Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

## Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (vedi Programmi), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

**!** Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.

# Manutenzione e cura

## Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

## Pulire l'apparecchio

- Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco. Durante questo processo potrebbero generersi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.

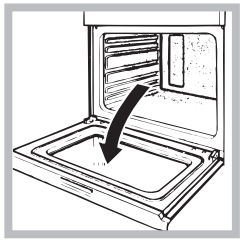
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.
- Si consiglia di non spruzzare detergenti direttamente sulla zona comandi ma di utilizzare una spugnetta.

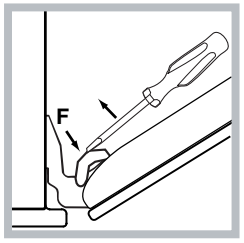
**!** Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

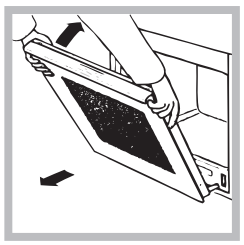
## Pulire la porta

**! Nei modelli dotati di LED INSIDE non è possibile smontare la porta.**

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:
1. aprire completamente la porta (vedi figura);
2. servendosi di un cacciavite, alzare e ruotare le levette **F** poste sulle due cerniere (vedi figura);





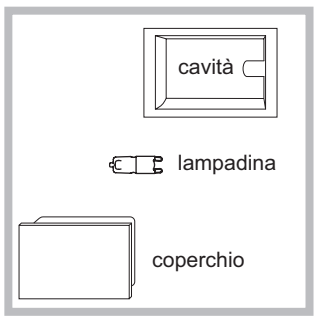



3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (vedi figura). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

**Controllare le guarnizioni**

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

## Sostituire la lampadina

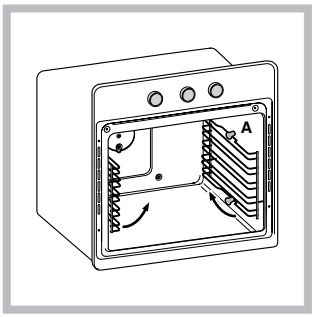



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:
1. Togliere il coperchio in vetro del portalampada.
2. Estrarre la lampadina e sostituirla con una analoga: lampada alogena tensione 230V, potenza 25 W, attacco G 9.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura).

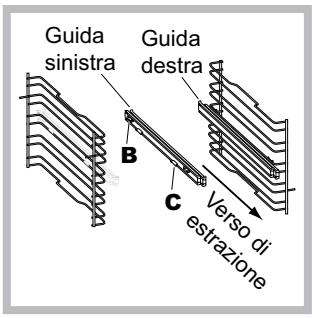
**!** Non toccare direttamente con le mani la lampadina.

**!** Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

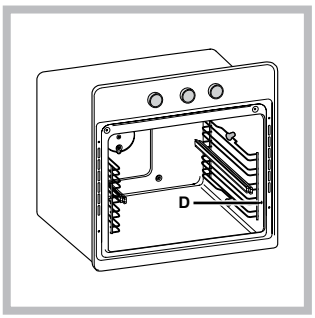
## Montaggio del Kit Guide Scorrevoli




Per montare le guide scorrevoli:
1. Togliere i due telai estraendoli dai distanzieri A (vedi figura).




2. Scegliere il ripiano in cui inserire la guida scorrevole. Facendo attenzione al verso di estrazione della guida stessa, posizionare sul telaio prima l'incastro B e poi l'incastro C.




3. Fissare i due telai con le guide montate negli appositi fori posti sulle pareti del forno (vedi figura). I fori per il telaio sinistro sono posizionati in alto, mentre i fori per quello destro sono in basso.
4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

**!** Non inserire le guide scorrevoli alla posizione 5.

## Pulizia automatica PIROLISI

Il ciclo di pulizia porta la temperatura interna del forno a raggiungere i 500°C e attiva il processo di pirolisi, ossia la carbonizzazione dei residui. Lo sporco viene letteralmente incenerito.
Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza. Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano: si tratta di una combustione istantanea, assolutamente normale,
che non comporta alcun pericolo.

Prima di attivare PIROLISI:
- pulire la porta del forno
- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.

**!** Se il forno è eccessivamente caldo la pirolisi potrebbe non avviarsi. Aspettare che si raffreddi.

**!** L'attivazione del programma è possibile solo dopo aver chiuso la porta del forno.

Per attivare il ciclo di pulizia :

1. Accendere il pannello di controllo premendo l'icona
2. Premere l'icona
3. scorrere le voci del menù tramite la manopola, selezionare la voce PIROLISI e premere l'icona
4. l'apparecchio propone la pirolisi "NORMALE" della durata di 1 ora e 30 minuti. E' possibile scegliere altri livelli di pulizia
• con la manopola scegliere tra:
  - "ECONOMICA": durata 1 ora;
  - "NORMALE": durata 1 ora e 30 minuti;
  - "INTENSIVA": durata 2 ore.
• premere nuovamente il icona .
5. Premere l'icona START STOP per iniziare la PIROLISI.

**Dispositivi di sicurezza**

- la porta si blocca automaticamente non appena la temperatura raggiunge valori elevati; si accende l'icona sul display;
- la pressione dell'icona START STOP permette di annullare in qualsiasi momento il ciclo di pulizia;
- in caso di evento anomalo, l'alimentazione degli elementi riscaldanti viene interrotta;
- a bloccaggio della porta avvenuto non è più possibile modificare le impostazioni di durata e fine.

**Programmare la pulizia automatica ritardata**

**!** La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato il ciclo di pulizia.

1. Premere 2 volte l'icona , lampeggerà l'ora di fine pirolisi;
2. ruotare la manopola per regolare l'ora di fine pirolisi; se si mantiene in posizione la manapola i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione. Il display visualizza graficamente lo spostamento sulla barra dell'inizio ritardato.
3. Raggiunta l'ora di fine desiderata, premere nuovamente l'icona . Il display visualizza graficamente sulla barra di inizio ritardato le informazioni di ora attuale, del tempo mancante alla partenza, della durata e dell'ora di fine pirolisi.
4. Premere l'icona START STOP per avviare la programmazione.
5. Il display visualizza il tempo restante spostando indietro la barra di inizio ritardato.
6. Avviata la pirolisi, il display visualizza il tempo restante riempiendo la barra della durata.
7. A tempo scaduto, sul display compare la scritta "CICLO DI PULIZIA TERMINATO" e viene emesso un segnale acustico.

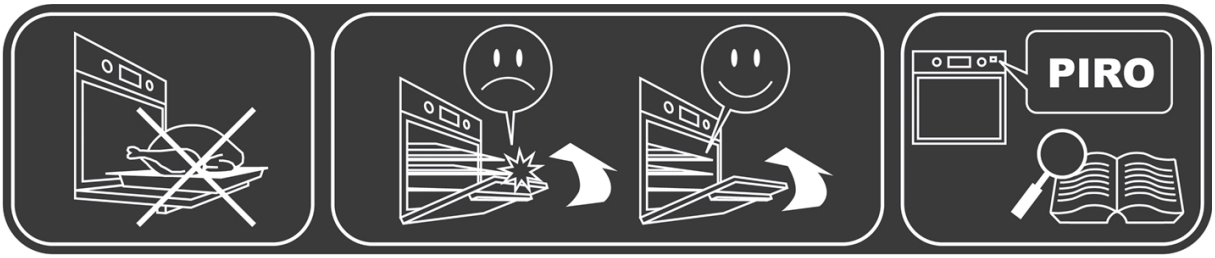
- Esempio: sono le ore 9:00, viene scelta una PIROLISI con livello Economico e quindi con una durata preimpostata di 1 ora. Si pianifica le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:30.

Per annullare una programmazione premere l'icona START STOP.

**Al termine della pulizia automatica**

Per poter aprire la porta del forno sarà necessario attendere lo spegnimento dell'icona : indica che temperatura del forno è scesa ad un livello accettabile. A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno: rimuoverle con una spugna umida a forno freddo. Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare: non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

# ATTENZIONE




IT

Non usare la porta aperta come piano di appoggio

Assicurarsi che griglie e leccarde siano inserite fino in fondo prima di chiudere la porta

Per il ciclo di pulizia automatica (pirolisi) leggere attentamente il manuale

# Anomalie e rimedi

| Problema | Possibile causa | Rimedio |
|---|---|---|
| La programmazione di una cottura non si è avviata. | C'è stato un black-out. | Reimpostare le programmazioni. |
| Il display visualizza ECO Mode. | L'apparecchio è in modalità standby. | Toccare un tasto qualsiasi per uscire dalla modalità standby. Attendere che il forno si raffreddi. |
| Ho scelto un programma automatico. Il display visualizza "Hot" e la cottura non si avvia. | La temperatura interna nel forno è superiore a quella proposta per il programma scelto. | |
| Ho scelto la cottura ventilata e il cibo presenta delle bruciature. | Le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati. | Si consiglia di ruotare le leccarde a metà cottura. |

# Installation

**!** Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

**!** Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

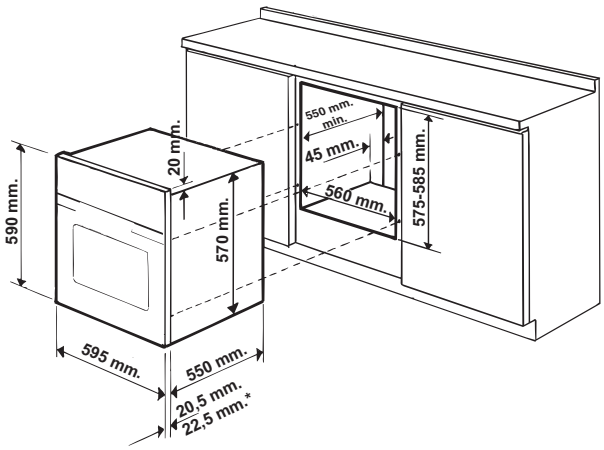
## Positioning

**!** Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

**!** The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

**Built-in appliances**
Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

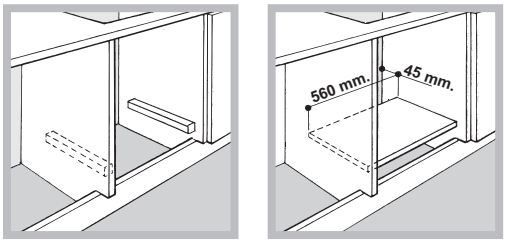
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:



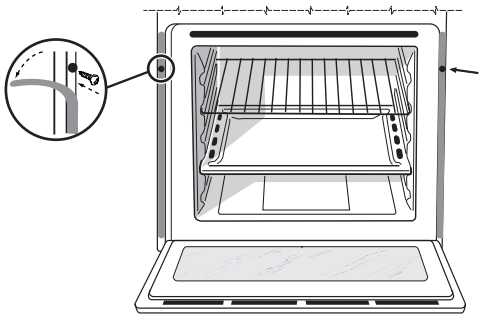

*** Stainless steel models only**

**!** The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

**Ventilation**
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).




**Centring and fixing**
Secure the appliance to the cabinet:
- Open the oven door.
- slide out the side gaskets at the top until the 2 fixing holes are exposed;
- Fix the oven to the cabinet using the 2 wood screws.
- reposition the 2 gaskets.

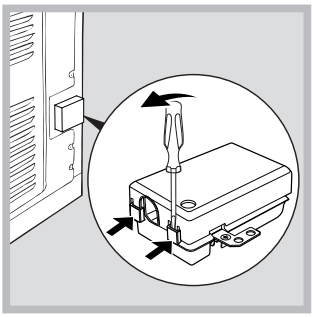


**!** All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

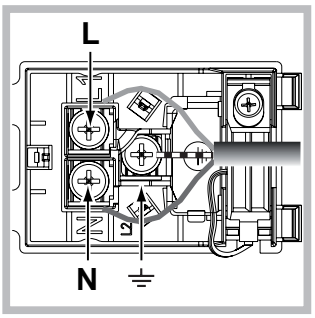
## Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

**Fitting the power supply cable**



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).




2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-⏚.
Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked ⏚ (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

**Connecting the supply cable to the mains**

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

**!** The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

**!** Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

**!** The cable must not be bent or compressed.

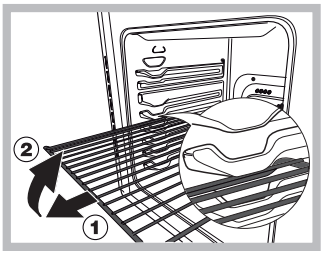
**!** The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

**! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

| **APPLIANCE SPECIFICATIONS** | |
|---|---|
| **Dimensions*** | width 43.5 cm<br>height 32,4 cm<br>depth 41.5 cm |
| **Volume*** | 59 l |
| **Dimensions**** | width 45.5 cm<br>height 32,4 cm<br>depth 41.5 cm |
| **Volume**** | 62 l |
| **Electrical connections** | voltage: 220 - 240 V~ 50/60 Hz or 50 Hz (see data plate)<br>maximum power absorbed 2800 W |
| **ENERGY LABEL** | Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304<br><br>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:<br>ECO. |
| CE | This appliance conforms to the following European Economic Community directives:<br>- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments.<br>- 2004/108/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments.<br>- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.<br>- 2012/19/EC and subsequent amendments.<br>- 1275/2008 standby/off mode. |

* Only for models with drawn rails.
** Only for models with wire rails.

# Start-up and use




**WARNING!** The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).
As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

**!** The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

**!** Turn the control dial to adjust the parameter shown on the display between the "<" and ">" symbols.

**!** To make the setting process easier, keep the knob in position: this will increase the scrolling speed of the numbers on the display.

**!** Each setting will automatically be stored in the appliance memory after 10 seconds.

**!** The touch controls cannot be activated if the user is wearing gloves.

Some models are equipped with a system of hinges which allows the door to close slowly, without the user having to follow the movement through with his/her hand. To use the system correctly, before closing the door:
- Open the door fully.
- Do not force the closing movement manually.

In order to optimise the cooking performance, when starting the selected function, product settings will be applied that could cause a delayed start of the fan and heating elements.

## Switching the oven on for the first time

After connecting the oven to the electricity supply, the first time it is switched on the user should also switch on the control panel by pressing the ⏻ button. The list of languages will appear in the menu. To choose the desired language, select it using the control dial. Confirm by pressing the ✓ icon.
Once the selection has been made, the display will show the settings menu. Press the 🔧 icon or scroll through using the control dial until you reach the EXIT command and press the ✓ icon to begin using the oven.

**!** After choosing the language in the menu, if the display is not used for another 30 seconds it will automatically revert to programming mode.

## Setings menu commands

To enter the settings menu, switch on the control panel and press the 🔧 icon.
Use the control dial to highlight the individual menu commands.

To modify the setting, press the ✓ icon.
The following parameters are listed in the menu:
LANGUAGE: select the language shown on the display.
PYROLYTIC: select the cleaning type.
CLOCK: set the exact time.
TONE: activate/deactivate keypad tone.
LIGHT: activate/deactivate the internal oven light during cooking.
LOGO: activate/deactivate logo on start-up.
GUIDE: activate/deactivate operating tips.
EXIT: exit the menu.

**!** It is possible to exit the settings menu by pressing the 🔧 icon.

## Control panel/door lock

**!** The door and control panel can be locked while the oven is off, once cooking has started or finished and during programming.

The door/control panel lock can be used to lock the oven door and/or controls.
To activate it, press the 🔒 icon and select the desired command by pressing the control dial:
- NO LOCK: deactivate an active lock;
- ONLY BUTTONS: only lock the controls;
- ONLY DOOR: only lock the door;
- BUTTONS AND DOOR: lock the controls and the door.

Confirm by pressing the 🔒 icon.
A confirmation buzzer will sound and the 🔒 icon will appear on the display.
The lock may be activated while the oven is in use, or while it is switched off. It can also be deactivated in all the above situations and after the oven has finished cooking.
**!** When cleaning the appliance, the door lock may be closed accidentally (there is an exposed spring). If this happens, reopen it by turning the door lock upwards (*see figure*).

## Setting the clock

To set the clock, switch on the oven by pressing the ⏻ icon, then press 🔧 and follow the steps described.
1. Scroll through the menu commands using the control dial, select CLOCK and press ✓.
2. Adjust the time using the control dial.
3. Once you have reached the correct hour value, press the ✓ icon.
4. Repeat steps 2 and 3 to set the minutes.

5. To exit adjustment mode, press the icon or use the control dial to scroll through the menu until you reach EXIT, then press .

**!** The clock can also be set while the oven is off, by pressing the icon and carrying out steps 2 to 4 as described above.

After the appliance has been connected to the mains, or after a blackout, the clock will need to be reset.

## Setting the minute minder

**!** The minute minder may be set regardless of whether the oven is switched on or off. It does not switch the oven on or off.
When the set time has elapsed, the minute minder emits a buzzer that will automatically stop after 30 seconds or when any active button on the control panel is pressed.
To adjust the minute minder, proceed as follows:

1. Press the icon.
2. Set the desired time using the control dial.
3. Once you have reached the desired value, press the icon again.

When the oven is switched off, the countdown appears on the display. When the oven is on, the lit symbol will remind you that the minute minder is active.

To cancel the minute minder, press the icon and use the control dial to set the time to 00:00. Press again.

The icon will switch off to indicate that the minute minder has been disabled.

## Starting the oven

1. Press to switch on the control panel. The appliance buzzer sounds three times (ascending).

2. Press the icon to select the desired manual cooking mode. The cooking temperature and duration may be set. Press the icon to select the desired automatic cooking mode. The cooking temperature and duration are both set to default values. Only the duration may be adjusted in accordance with the selected mode. The text “AUTO” appears on the display to indicate that the temperature is following a precise cooking profile. A delayed cooking cycle may be programmed.

3. Press to start the cooking mode.
4. The oven will begin its preheating phase, the preheating indicators will light up as the temperature rises.
5. When the preheating process has finished, a buzzer sounds and all the preheating indicator lights show that this stage has been completed: the food can then be placed in the oven.
6. During cooking it is always possible to:

- adjust the temperature by pressing the icon, turning the control dial and confirming by pressing again (manual modes only );
- set the duration of a cooking mode (*see Cooking Modes*);
- stop cooking by pressing the icon. In this case the appliance stores the temperature modified previously in its memory (manual modes only);
- switch off the oven by pressing the icon for 3 seconds.

7. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not yet started will not be restored and must be reprogrammed (for example: a cooking mode has been programmed to start at 20:30. At 19:30 a blackout occurs. When the power supply is restored, the mode will have to be reprogrammed).

**!** There is no preheating stage for the GRILL mode.
**!** Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.
**!** Always place cookware on the rack(s) provided.

**Cooling ventilation**
In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door, as well as towards the bottom of the oven door. At the beginning of the cleaning cycle, the cooling fan operates at low speed.
**!** Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

**Oven light**
The light comes on when the oven door is opened or when a cooking mode starts (*if enabled in the settings menu*).
When models featuring *LED INSIDE* technology begin cooking, the LEDs on the door light up for improved illumination of all cooking levels.

**Residual heat indicators**
The appliance is fitted with a residual heat indicator. When the oven is off, the “residual heat” bar on the display lights up to indicate high temperatures inside the oven cavity. The individual segments of the bar switch off one by one as the temperature inside the oven falls.

## Demo mode

**!** The appliance will not enter DEMO mode if the language has not been selected beforehand.

The oven can operate in DEMO mode: all heating elements are deactivated, and the controls remain operative.
To activate DEMO mode, switch off the oven and keep the control dial turned clockwise while pressing for 10 seconds. A buzzer sounds and the display shows “DEMO”.
To deactivate DEMO mode, keep the control dial turned anticlockwise while pressing for 3 seconds. A buzzer sounds to confirm deactivation.

### Restoring the factory settings

The oven factory settings can be restored to reset all selections made by the user (language, tone, customised durations, etc…). To carry out a reset, switch off the oven, then press and hold 6 , and simultaneously for 6 seconds. Once the restore procedure is complete, a buzzer will sound. The first time the icon is pressed, the oven will behave as if it is being switched on for the first time.

### Standby

This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption in standby mode. If no buttons are pressed for 30 minutes and the control panel/door lock has not been activated, the appliance automatically reverts to standby mode. The ECO Mode symbol appears on the display to indicate standby mode. As soon as interaction with the machine resumes, system operation is restored.

# Modes

**!** In order to guarantee wonderfully soft and crunchy foodstuffs, the oven releases – in the form of water vapour - the humidity naturally withheld in the food itself. In this way, optimal cooking results can be achieved for all types of food.
**!** Every time the oven is switched on, it suggests the first manual cooking mode.
**!** If the door is not shut properly, the text “DOOR OPEN” will appear on the display. Make sure the door is shut properly to achieve optimal cooking results.

### Manual cooking modes

**!** All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired (270°C for GRILL mode). Any temperature adjustments will be stored in the appliance memory and suggested again the next time this mode is used. If the selected temperature is lower than the temperature inside the oven, the text “OVEN TOO HOT” appears on the display. However, it will still be possible to start cooking.
If cooking is started without a duration being set, the display will show the elapsed time.

MULTILEVEL mode
All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of 3 racks may be used at the same time.

GRILL mode
The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed (*see “Practical cooking advice”*).

FAN GRILLING mode
The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated and the fan begins to operate. During part of the cycle the circular heating element is also activated. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed (*see “Practical cooking advice”*).

ROAST mode
The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

FISH mode
The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination is ideal for cooking fish dishes gently.

PIZZA mode
The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination heats the oven rapidly. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

PROVING mode
The circular heating element will come on and the fan will operate during the preheating stage only. The oven temperature is ideal for activating the rising process. Always cook in this mode with the oven door closed.

PASTRY mode
The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking temperature sensitive foods (such as cakes, which need to rise).

PASTEURISATION mode
This cooking mode is suitable for fruit, vegetables, etc...
Small containers may be positioned on 2 levels (dripping pan on the 1st shelf and rack on the 3rd shelf). Let the containers cool inside the oven. Place the food inside the oven while it is still cold.

SLOW COOK MEAT/FISH/VEGETABLES modes
This type of cooking mode, used for years by industry professionals, enables food (meat, fish, fruit and vegetables) to be cooked at very low temperatures (75, 85 and 110°C), thereby guaranteeing a perfect level of cooking and enhancing the taste as much as possible.

The value of these advantages should not be underestimated:
- as the cooking temperatures are very low (in general they are lower than the temperature required for evaporation), the dispersion of cooking sauces due to evaporation is substantially reduced and the food becomes softer;
- when cooking meat, the muscle fibres contract less than they would during a classic cooking cycle. The result is a more tender meat which does not need to be rested after it is cooked. Meat should be browned before it is placed in the oven.

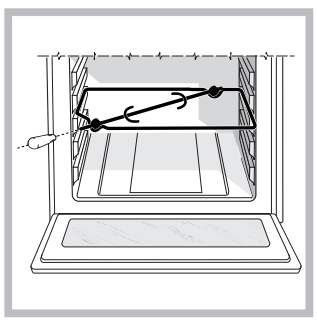
**Cooking foods which have been vacuum-packed at low temperatures**, a technique used for over 30 years by the most prestigious chefs, brings many advantages:
- culinary: flavours are concentrated and the taste, softness and tenderness of the food are maintained;
- hygienic: provided that hygiene regulations are respected, this type of cooking protects the food from the harmful effects of oxygen, thus ensuring that the dishes may be stored for longer in the refrigerator;
- organisational: thanks to the longer storage period, dishes may be prepared well in advance;
- diet-related: this type of cooking limits the amount of fatty substances used and therefore means that the food is lighter and easier to digest;
- financial: the food shrinks less so there is more of the product left after it has been cooked.

To use this technique, you must use a vacuum-packing machine and the appropriate bags. Follow the instructions supplied relating to vacuum-packing food carefully.
The vacuum-packing technique may also be used for raw products (fruit, vegetables, etc.) as well as pre-cooked products (traditional cooking).

DEFROSTNG mode
The fan at the bottom of the oven circulates room-temperature air around the food. This mode is suitable for defrosting any type of food, especially delicate items that should not be heated, for example: ice-cream cakes or cakes made with custard, cream or fruit.

ECO mode
The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven.This energy saving mode is recommended for small dishes, ideal for heating foods and finishing off cooking.

**Rotisserie spit***



To operate the rotisserie function (*see diagram*) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie function by selecting the or modes.

**!** When mode is on, the rotisserie will stop if the door is opened.

## Automatic cooking modes

**!** The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set**, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. You may start cooking whether the oven has been preheated or not. The cooking duration can be customised according to personal taste by modifying the relevant value - before cooking begins - by ±5/20 minutes depending on the selected programme. The duration can however be modified even once cooking has begun. If the value is modified before the programme begins, it is stored in the memory and suggested again by the appliance when the programme is next used. If the temperature inside the oven is higher than the suggested value for the selected mode, the text “OVEN TOO HOT” appears on the display and it will not be possible to begin cooking; wait for the oven to cool.
The icon representing the selected mode and the icon representing the recommended shelf position appear on the display alternately.

**!** When the cooking stage has been reached, the oven buzzer sounds.
**!** Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.

BREAD mode
Use this function to bake bread. To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- Follow the recipe.
- Do not exceed the maximum weight of the dripping pan.
- Remember to pour **50g (0,5 dl)** of cold water into the baking tray in position 5.
- The dough must be left to rise at room temperature for 1 – 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.

**Recipe for BREAD:**
1 dripping pan holding 1000 g max, lower level
2 dripping pans each holding 1000 g max, medium and lower levels

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
Method:
- Mix the flour and salt in a large bowl.
- Dilute the yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in the water and yeast mixture.
- Knead the dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.

* Only available in certain models.

- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual PROVING function on the oven. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan, on a sheet of baking paper.
- Dust the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.

BEEF/VEAL/LAMB mode

Use this function to cook beef, veal and lamb. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. Some of the ROAST modes offer the option of selecting the desired cooking level:

1. Press the icon.
2. Use the control dial to select “WELL DONE”, “MEDIUM” or “RARE”.
3. Press again.

PORK mode

Use this function to cook pork. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

CHICKEN mode

This function is ideal for cooking chicken (whole or in pieces). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

FISH FILLET mode

This function is ideal for cooking small-medium fillets. Place the food inside the oven while it is still cold.

FISH EN PAPILLOTE mode

Use this function to cook whole fish with a maximum weight of 1 kg. The paper/foil package can be placed directly on the dripping pan. Place the food inside the oven while it is still cold.

TARTS mode

This function is ideal for all tart recipes (which normally need to be heated well from underneath). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

SHORTCRUST TARTS mode

This function is ideal for all recipes which require shortcrust pastry (usually made without eggs) or have a liquid or very soft filling. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

BRIOCHE mode

This function is ideal for baked desserts (made using natural yeast). Place the food inside the oven while it is still cold; the dish may also be placed in a preheated oven if desired.

CAKE mode

This function is ideal for all recipes made using baking powder. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

DESSERTS mode

This function is ideal for cooking desserts which are made using natural yeast, baking powder and desserts which contain no yeast. Place the dish in the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

PAELLA mode

This function was designed for quick and easy paella preparation; all ingredients are placed inside the oven while it is still cold. To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- The rice used must not be sticky: salad rice or American long-grain rice are particularly suitable.
- The oven must not be preheated.
- Position:
  - the deep dripping pan on shelf level 1 (if supplied as an accessory), or place the rack on shelf level 1 and stand a dish measuring approximately 35x30cm (height 5 cm) on it;
  - the dripping pan on shelf level 3;
  - the rack on shelf level 5;.

**Recipe (serves 8):**
**In the deep dripping pan**

- 1 onion, chopped
- 500 g rice
- 500 g frozen mixed seafood (shelled prawns, mussels and clams, squid rings, etc.)
- 2 handfuls frozen peas
- ¼ chilli, diced
- Chorizo (spiced paprika sausage), sliced
- One tbsp fish stock powder
- 1 measure powdered saffron
- 700 g water

Cover the dripping pan with aluminium foil.
**In the dripping pan**

- 8 cod fillet portions
- 8 (or 16) king prawns (or scampi)
- 8 whole mussels, to garnish

Cover the dripping pan with aluminium foil.
**On a tray standing on the rack**

- 6-8 chicken thighs, marinated using paella spices and a drizzle of olive oil

Once the cooking process is complete, finish with more olive oil.

PILAU RICE mode

Use this function to cook rice. To obtain the best results, we recommend that you observe the instructions below:

- The rice used must not be sticky: salad rice or American

long-grain rice are particularly suitable.
- The oven must not be preheated.
- The deep dripping pan should be on shelf level 2 (if supplied as an accessory), or the rack placed on shelf level 2 and a dish measuring approximately 35x30cm (height 5 cm) stood on it.

**Recipe (serves 4 - 6):**
- 500 g rice
- 700 ml water or stock

Place the rice in the deep dripping pan without soaking and cover with liquid. Cover the dripping pan with the aluminium foil.

PIZZA WITH STONE (models with pizza stone only) mode

**!** The duration cannot be modified and delayed cooking cannot be selected.

Use this function to make pizza (thin dough). Use the firebrick pizza stone supplied, positioning it on the rack in shelf position 4. The PIZZA WITH STONE mode guides the user through the entire cooking process by means of messages and buzzers.

1. "INSERT THE PIZZA STONE" and "PRESS START TO BEGIN" appear on the display.
2. Once the START STOP icon has been pressed, pizza stone preheating begins (indicated by the progress bar and the message "PREHEATING PIZZA STONE" on the display).
3. Once the above step has been completed, the oven buzzer sounds to indicate that the pizza can now be placed inside; the message "PUT PIZZA IN THE OVEN" is displayed.
4. Open the oven door and place the pizza inside. Cooking begins; the message "COOKING" appears on the display. A countdown of 4 minutes also appears.
5. Once the cooking time has elapsed, "REMOVE FROM OVEN WHEN READY" appears on the display and the buzzer sounds several times, prompting the user to remove the pizza as soon as the surface has reached a satisfactory level of browning.
6. Press START STOP and remove the pizza.
7. Pressing START STOP returns the oven to stone preheating mode. If the stone temperature is high enough, this step is skipped and it will be possible to place the food in the oven.

YOGHURT mode

The circular heating element will come on and the fan will operate during the preheating stage only. The temperature of 50°C is ideal for preparing yoghurt.

**Basic recipe for one litre of yoghurt: one litre of whole UHT milk, one pot of natural yoghurt**

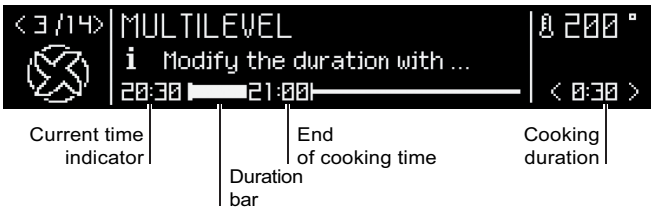
Method:
- Heat the milk in a steel pan until it reaches boiling point.
- Remove the layer of cream on the surface and leave to cool.
- Stir 3 or 4 tablespoons of milk into the yoghurt and combine well.
- Add the mixture to the remaining milk and mix thoroughly.
- Pour into airtight jars.
- Stand the jars on the dripping pan and place in the oven, on level 2.
- At the end of this process, place the jars in the refrigerator to chill for at least 12 hours. Store the yoghurt in the refrigerator for up to one week.
- The recipe can be adjusted to taste.

## Programming cooking

**!** A cooking mode must be selected before programming can take place.

**Programming the duration**

1. Press the icon.
2. Turn the control dial to set the duration; hold the dial in this position to scroll through the numbers more quickly and make the setting process easier. The display will show a graphic indicating the duration in bar format.
3. Once you have reached the desired duration, press the icon again. The duration bar will show the current time, the duration and the end of cooking time as a graphic.
4. Press START STOP to begin cooking.
5. The display will indicate the remaining time by filling the duration bar.
6. When cooking has finished, "COOKING FINISHED" appears on the display and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.




**Programming delayed cooking**

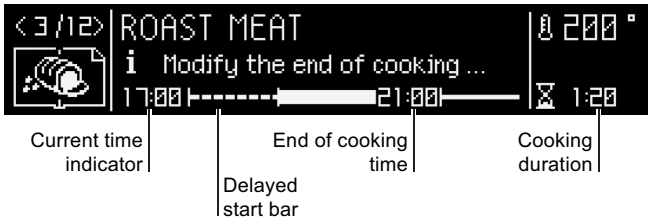
**!** A cooking duration must be set before the end of cooking time can be scheduled.

**!** For the delayed programming to work properly, the clock should be set to the correct time.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Press the icon twice; the end of cooking time will begin to flash.
3. Turn the control dial to adjust the end of cooking time; hold the dial in this position to scroll through the numbers more quickly and make the setting process easier. The display will show a graphic indicating the delayed start in bar format.
4. Once you have reached the desired end time, press the icon again. The delayed start bar will show the current time, the time remaining until the start of cooking, the duration and the end of cooking time as a graphic.
5. Press START STOP to begin the pyrolysis schedule.
6. The text "POSTPONED COOKING START" and the time remaining will appear on the display, moving the delayed start bar backwards.
7. Once cooking has begun, the display will indicate the

remaining time by filling the duration bar.
8. When the time has elapsed, “COOKING FINISHED” appears on the display and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.




To cancel a schedule, press the START STOP icon.

## Practical cooking advice

**!** Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
**!** In the GRILL and FAN GRILLING cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the temperature is set to its maximum level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a lightweight aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as this extends the total cooking duration and prevents the crust from forming.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese to the top of the pizza halfway through the cooking process.

## Cooking advice table

| Modes | Foods | Weight (in kg) | Rack position | | Preheating | Recommended Temperature (°C) | Cooking duration (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Standard guide rails | Sliding guide rails | | | |
| **Manual** | | | | | | | |
| **Multilevel*** | Pizza on 2 racks | | 2 and 4 | 1 and 3 | yes | 210-220 | 20-25 |
| | Pies on two racks/cakes on 2 racks | | 2 and 4 | 1 and 3 | yes | 180 | 30-35 |
| | Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan) | | 2 and 4 | 1 and 3 | yes | 160-170 | 20-25 |
| | Roast chicken + potatoes | 1+1 | 1 and 2/3 | 1 and 3 | yes | 200-210 | 65-75 |
| | Lamb | 1 | 2 | 1 | yes | 190-200 | 45-50 |
| | Mackerel | 1 | 1 or 2 | 1 | yes | 180 | 30-35 |
| | Lasagne | 1 | 2 | 1 | yes | 180-190 | 35-40 |
| | Cream puffs on 3 racks | | 1 and 3 and 5 | 1 and 2 and 4 | yes | 190 | 20-25 |
| | Biscuits on 3 racks | | 1 and 3 and 5 | 1 and 2 and 4 | yes | 180 | 10-20 |
| | Cheese puffs on 2 racks | | 2 and 4 | 1 and 3 | yes | 210 | 20-25 |
| | Savoury pies | | 1 and 3 | 1 and 3 | yes | 190-200 | 20-30 |
| **Grill*** | Mackerel | 1 | 4 | 3 | no | 300 | 10-20 |
| | Sole and cuttlefish | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 10-15 |
| | Squid and prawn kebabs | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 10-15 |
| | Cod fillet | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 10-15 |
| | Grilled vegetables | 0,5 | 3 or 4 | 2 or 3 | no | 300 | 15-20 |
| | Veal steak | 0,8 | 4 | 3 | no | 300 | 10-20 |
| | Sausages | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 10-20 |
| | Hamburgers | n° 4 or 5 | 4 | 3 | no | 300 | 10-12 |
| | Toasted sandwiches (or toast) | n° 4 or 6 | 4 | 3 | no | 300 | 3-5 |
| | Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present) | 1 | - | - | no | 300 | 70-80 |
| | Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present) | 1 | - | - | no | 300 | 70-80 |
| **Fan grilling*** | Grilled chicken | 1,5 | 2 | 2 | no | 210 | 55-60 |
| | Cuttlefish | 1 | 2 | 2 | no | 200 | 30-35 |
| | Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present) | 1,5 | - | - | no | 210 | 70-80 |
| | Spit-roast duck using rotisserie spit (where present) | 1,5 | - | - | no | 210 | 60-70 |
| | Roast veal or beef | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 60-75 |
| | Roast pork | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 70-80 |
| | Lamb | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 40-45 |
| **Roast*** | Roasts (white or red meat) | 1 | 2 | 2 | no | 200 | 50-75 |
| **Fish*** | Bream | 0,7 | 2 | 2 | yes | 180 | 20-25 |
| | Fish fillets | 1 | 2 | 2 | yes | 170 | 12-15 |
| | Sea bass with potatoes | 0,5 + 0,5 | 2 | 2 | yes | 190 | 60 |
| **Pizza*** | Pizza | 0,5 | 2 | 1 | yes | 210-220 | 15-20 |
| | Focaccia bread | 0,5 | 2 | 1 | yes | 190-200 | 20-25 |
| **Proving*** | Rising process for dough made with yeast (brioches, bread, sugar pie, croissants, etc.). | | 2 | 2 | no | 40 | |
| **Pasteurisation*** | Fruit, vegetables, etc. | | 2 | 2 | yes | 110 | |
| **Slow cook*** | Meat | | 2 | 1 | no | 75 | 90-180 |
| | Fish | | 2 | 1 | no | 85 | 90-180 |
| | Vegetables | | 2 | 1 | no | 110 | 90-180 |
| **Defrosting*** | All frozen foods | | | | | | |

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

**! ECO programme:** This programme – which has longer cooking times but guarantees sensible energy saving – is recommended for dishes such as fish fillets, small pastries and vegetables. It is also suitable for warming foodstuffs and for completing cooking.

## Cooking advice table

| Modes | Foods | Weight (in kg) | Rack position | | Preheating |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Standard guide rails | Sliding guide rails | |
| **Automatic**** | | | | | |
| **Bread***** | Bread (see recipe) | 1 | 2 or 3 | 2 | no |
| **Beef** | Roast beef | 1-1,5 | 2 or 3 | 2 | no |
| **Veal** | Roast veal | 1-1,5 | 2 or 3 | 2 | no |
| **Lamb** | Leg of lamb | 1-1,5 | 2 or 3 | 2 | no |
| **Pork** | Roast pork | 1,2-1,5 | 2 or 3 | 2 | no |
| **Chicken** | Roast chicken | 1-1,5 | 2 or 3 | 2 | no |
| **Fish fillet** | Cod<br>Perch<br>Trout | 0,4-0,5<br>0,4-0,5<br>0,4-0,5 | 2 or 3<br>2 or 3<br>2 or 3 | 2<br>2<br>2 | no<br>no<br>no |
| **Fish en papillote** | Bream<br>Sea bass | 0,4-0,5<br>0,4-0,5 | 2 or 3<br>2 or 3 | 2<br>2 | no<br>no |
| **Tarts** | Tarts | 0,5 | 2 or 3 | 2 | no |
| **Shortcrust tarts** | Apple flan | 0,5 | 2 or 3 | 2 | no |
| **Brioche** | Desserts made with natural yeast (brioches, almond cake, etc.) | 0,7 | 2 or 3 | 2 | no |
| **Cake** | Desserts made with baking powder (marbled biscuits, pound cake, etc.) | 0,7 | 2 or 3 | 2 | no |
| **Desserts** | Desserts | 1 | 2 or 3 | 2 | no |
| **Paella** | Paella (see recipe) | | 1-3-5 | 1-2-4 | no |
| **Pilau rice** | Pilau rice (see recipe) | 0,5 | 2 | 1 | no |
| **Pizza with stone*** | Very thin pizza (bread dough) | | 4 (place pizza stone on shelf) | | |
| **Yoghurt** | Yoghurt | | 2 | 2 | yes |

* (models with pizza stone only)
** The duration of the automatic cooking functions are set by default. The values can be modified by the user, starting with the default duration.
*** As stated in the recipe, pour 50 g (0,5 dl) water into the dripping pan in position 5.

# Precautions and tips

**!** This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the “delayed cooking” mode (see Cooking modes) and “delayed automatic cleaning” mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and FAN GRILLING modes: this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.

**!** This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

# Maintenance and care

## Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

## Cleaning the appliance

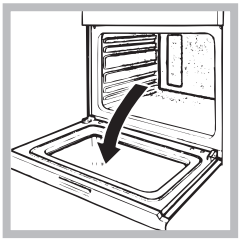
- Slight differences in colour on the front of the oven are due to the different materials used, i.e. glass, plastic or metal.
- Any shady areas resembling grooves on the oven door glass are caused by reflections from the oven light.
- The enamel is branded at very high temperatures. This process may cause colour variations. This is normal and will not affect appliance operation in any way. The thin edges of the sheet metal cannot be entirely enamelled and may therefore appear to be unfinished. This will not affect the rust protection.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.

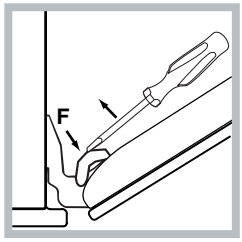
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- We recommend that detergents are not sprayed directly onto the control panel, but that a sponge is used instead.

**!** Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

## Cleaning the oven door

**! The door of LED INSIDE models cannot be removed.**
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:
1. Open the oven door fully (see diagram).
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (see diagram).

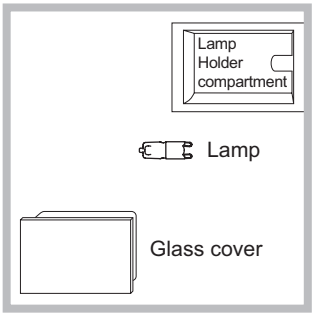




3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (see diagram). To replace the door, reverse this sequence.

**Inspecting the seals**
Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

## Replacing the light bulb

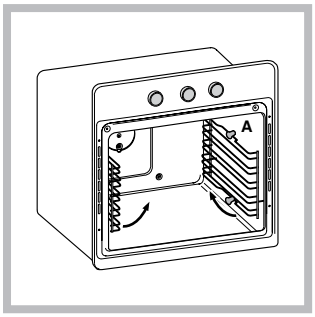



To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: halogen lamp voltage 230 V, wattage 25 W, cap G 9.
3. Replace the glass cover (see diagram).

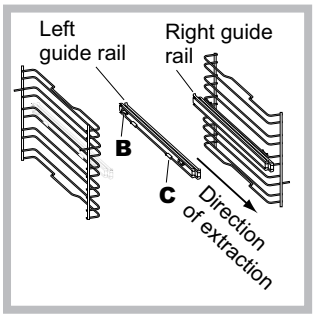
**!** Do not touch the light bulb directly with your hands.

**!** Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

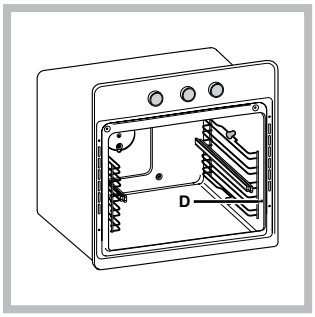
## Sliding rack kit assembly




To assemble the sliding racks:
1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers A (see figure).




2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.




3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (see diagram). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.
4. Finally, fit the frames on the spacers A.

**!** Do not place the sliding racks in position 5.

## Automatic cleaning by PYROLYSIS

The cleaning cycle can cause the internal temperature of the oven to reach 500°C. The pyrolytic cycle is activated, burning away food and grime residues. Dirt is literally incinerated.
Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot. Particles may ignite inside the oven as a result of the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.

Before initiating the PYROLYTIC cycle:
- clean the oven door;
- remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- do not place tea towels or pot holders over the oven handle.

**!** If the oven is too hot, the pyrolytic cycle may not start. Wait for the oven to cool down.

**!** The programme may only be started once the oven door has been closed.

To activate the cleaning cycle :

1. Press to switch on the control panel.
2. Press the icon.
3. Scroll through the menu commands using the control dial, select PYROLYTIC and press .
4. The appliance suggests a “NORMAL” pyrolytic cycle, with a duration of 1 hour 30 minutes. Other levels of cleaning may be selected.

- Use the control dial to select one of the following:
  - “ECONOMY”: duration 1 hour
  - “NORMAL”: duration 1 hour and 30 minutes
  - “INTENSIVE”: duration 2 hours.
- Press again.

5. Press to begin the PYROLYTIC cycle.

**Safety devices**

- The door locks automatically as soon as the temperature reaches a high value; the icon lights up on the display.
- Pressing the icon cancels the cleaning cycle at any time.
- If a malfunction occurs, the heating elements will be switched off.
- Once the oven door has been locked, you cannot change the duration and end time settings.

**Programming delayed automatic cleaning**

**!** Programming is possible only after selecting the cleaning cycle.

1. Press the icon twice; the end of pyrolysis time will begin to flash.
2. Turn the control dial to adjust the end of pyrolysis time; hold the dial in this position to scroll through the numbers more quickly and make the setting process easier. The display will show a graphic indicating the delayed start in bar format.
3. Once you have reached the desired end time, press the icon again. The delayed start bar will show the current time, the time remaining until the start of pyrolysis, the duration and the end of pyrolysis time as a graphic.
4. Press to begin the pyrolysis schedule.
5. The display shows the remaining time, moving the delayed start bar backwards.
6. Once pyrolysis has begun, the display will indicate the remaining time by filling the duration bar.
7. When the time has elapsed, “CLEANING CYCLE FINISHED” appears on the display and a buzzer sounds.

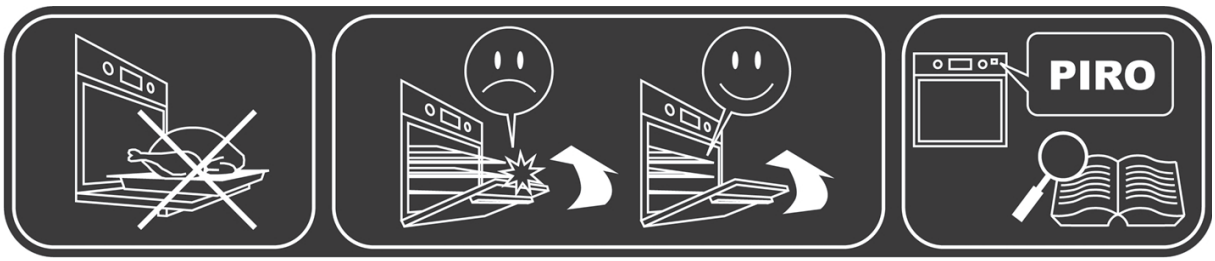
- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy PYROLYTIC cycle has been selected: default set time 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

To cancel a schedule, press the icon.

**Once the automatic cleaning cycle is over**

Before you can open the oven door, you will have to wait for the icon to switch off: this indicates the oven temperature has dropped to an acceptable level. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely. Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are completely harmless and will not affect your food in any way.

# NOTICE




GB

Do not place or rest anything on the open door

Make sure that the racks and dripping pans have been inserted fully before closing the door

Please read the manual carefully for information regarding the automatic cleaning (pyrolytic) cycle

# Troubleshooting

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| A programmed cooking mode does not start. | There has been a blackout. | Reprogram the cooking mode. |
| The display shows ECO Mode. | The appliance is in standby mode. | Press any button to exit standby mode. |
| An automatic mode has been selected. “Hot” appears on the display and cooking does not start. | The temperature inside the oven is higher than the suggested value for the selected mode. | Wait for the oven to cool down. |
| Fan-assisted cooking has been selected and the food looks burnt. | Positions 1 and 5: the direct heat could cause temperature-sensitive foods to burn. | We recommend switching dripping pan positions halfway through cooking. |

# Installation

**!** Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

**!** Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

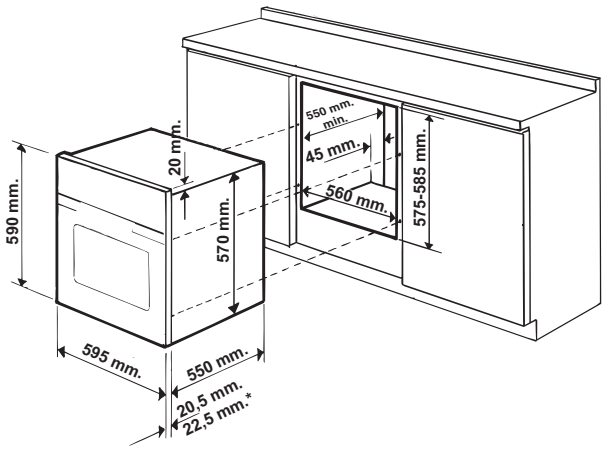
## Positionnement

**!** Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

**!** L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

**Encastrement**
Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises:

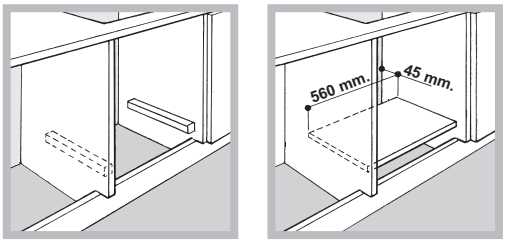
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas de meubles en plaqués bois, les colles doivent pouvoir résister à une température de 100 °C;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (voir figure) qu'en colonne , doit avoir les dimensions suivantes:



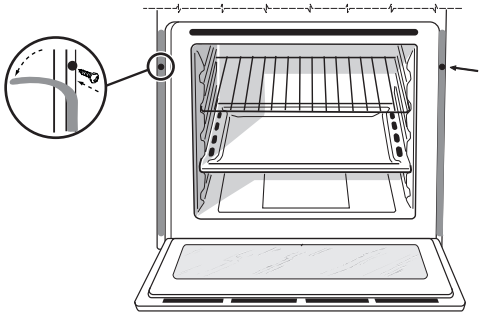

*** Seulement pour modèles inox**

**!** Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.
Les déclarations de consommation indiquées sur la plaque signalétique ont été mesurées pour ce type d'installation.

**Aération**
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).




**Centrage et fixation**
Pour fixer l'appareil au meuble:
- ouvrir la porte du four;
- retirer le haut des joints latéraux pour dégager les 2 trous de fixation;
- Fixer le four au meuble en utilisant 2 vis à bois;
- remettre en place les 2 joints.



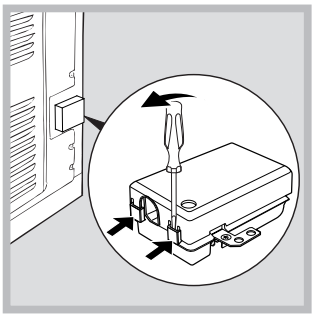
**!** Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

FR

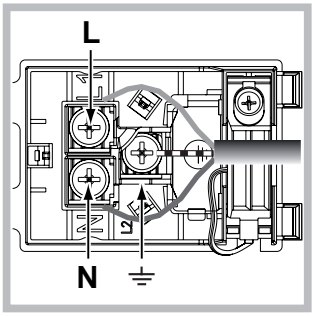
## Raccordement électrique

Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (voir figure).




2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ⏚ (voir figure).
3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

**Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique**
Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

**!** L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

**!** Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

**!** Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

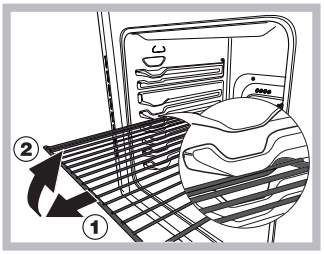
**!** Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

**! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

| **PLAQUE SIGNALETIQUE** | |
|---|---|
| **Dimensions*** | largeur 43,5 cm<br>hauteur 32,4 cm<br>profondeur 41,5 cm |
| **Volume*** | L. 59 |
| **Dimensions**** | largeur 45,5 cm<br>hauteur 32,4 cm<br>profondeur 41,5 cm |
| **Volume**** | L. 62 |
| **Raccordements électriques** | tension 220-240V~ 50/60Hz ou 50Hz (voir plaque signalétique)<br>puissance maximum absorbée 2800W |
| **ENERGY LABEL (ETIQUETTE ENERGIE )** | Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques<br>Norme EN 50304<br><br>Consommation énergie déclaration<br>Classe convection Forcée – fonction four: ECO. |
| CE<br> | Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15.12.04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.<br>- 2012/19/CE et modifications successives.<br>- 1275/2008 standby/off mode |

* Uniquement pour les modèles avec glissières embouties.
** Uniquement pour les modèles avec glissières en fil.

# Mise en marche et utilisation




**ATTENTION!** Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1).
Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

**!** Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant le thermostat sur le maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

**!** Il est possible de modifier en tournant la manette les paramètres affichés entre les symboles « < » et « > ».

**!** Pour simplifier les sélections, garder le bouton en place: les chiffres défilent plus rapidement.

**!** Chaque sélection est automatiquement mémorisée pendant 10 secondes.

**!** Quand on porte les gants, il est impossible d'actionner les touches.

Certains modèles sont équipés d'un système de charnières qui permet à la porte de se fermer lentement sans devoir l'accompagner avec la main. Pour une bonne utilisation, avant de fermer:
- ouvrez complètement la porte.
- éviter de forcer manuellement la fermeture.

**!** Pour optimiser les performances de cuisson, un réglage des paramètres du produit est effectué au moment de l'activation de la fonction sélectionnée, ceci peut entraîner un retard d'allumage du ventilateur et des éléments chauffants.

## Première mise en service

Après raccordement de l'appareil au secteur et à sa première mise en service, allumer le tableau de bord par pression sur l'icône . La liste des langues disponibles est affichée dans le menu. Sélectionner la langue désirée à l'aide de la manette. Pour confirmer appuyer sur l'icône . Une fois que le choix a été effectué, l'écran affiche le menu sélections. Appuyer sur l'icône ou bien, à l'aide de la manette, faire défiler jusqu'à SORTIE et appuyer sur l'icône pour commencer à utiliser le four.

**!** Après la sélection de la langue dans le menu et si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes qui suivent, l'afficheur passe automatiquement au mode programmation.

## Paramètres du menu sélections

Pour entrer dans le menu sélections, allumer le tableau de commandes et appuyer sur l'icône .
Utiliser la manette pour repérer les différents paramètres du menu.

Pour modifier la sélection appuyer sur l'icône .
Le menu contient les paramètres suivants :
LANGUE : le choix de la langue est affiché à l'écran.
PYROLYSE : choix du type de nettoyage.
HORLOGE : réglage de l'heure exacte.
SON : activation/désactivation du son du clavier.
LUMIÈRE : activation/désactivation de la lumière interne du four pendant la cuisson.
LOGO : activation/désactivation du logo à l'allumage
MANUEL : activation/désactivation des conseils d'utilisation.
SORTIE : sortie du menu.

**!** Il est possible de sortir du menu sélection en appuyant sur l'icône .

## Verrouillage porte/commandes

**!** La porte et les commandes peuvent être verrouillées four éteint, cuisson en cours, cuisson terminée ou en cours de programmation.

La fonction verrouillage porte/commandes permet de verrouiller la porte et/ou les commandes du four.
Pour l'activer, appuyer sur l'icône , sélectionner le poste désiré en tournant la manette :
- NON VERROUILLÉ : désactive le verrouillage actif ;
- COMMANDES : ne verrouille que les commandes ;
- PORTE : ne verrouille que la porte ;
- INTÉGRAL : verrouille tant les commandes que la porte

et confirmer à l'aide de l'icône .
Un signal sonore de confirmation retentit et l'écran affiche le voyant .
Activable quand le four fonctionne ou est éteint. Il est désactivable dans tous les cas précédents et quand la cuisson au four est terminée.
! Lors du nettoyage de l'appareil, il peut arriver de fermer par inadvertance le verrouillage de porte (un ressort est visible). Dans ce cas, le ramener en position ouverte en tournant le verrouillage de porte vers le haut (voir figure).

## Régler l'horloge

Pour régler l'horloge, allumer le four par pression sur l'icône ; appuyer sur l'icône et suivre la procédure indiquée.
1. faire défiler les paramètres du menu à l'aide de la manette, sélectionner HORLOGE et appuyer sur l'icône .
2. Régler l'heure à l'aide de la manette.

3. Une fois l'heure exacte atteinte, appuyer à nouveau sur l'icône .
4. pour les minutes aussi, procéder comme indiqué plus haut aux points 2 et 3.

5. pour quitter le mode réglage, appuyer sur l'icône ou bien, à l'aide de la manette, faire défiler jusqu'à SORTIE et appuyer sur l'icône .

**!** L'horloge peut aussi être réglée four éteint en appuyant sur l'icône et en suivant les indications des points 2 à 4 décrits plus haut.

Après branchement au réseau électrique ou après une panne de courant, il faut remettre l'horloge à l'heure.

## Réglage du minuteur

**!** Le minuteur est toujours réglable tant four éteint que four allumé. Il ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.
Une fois le temps écoulé, le minuteur émet un signal sonore qui s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes ou après avoir appuyé sur une touche active quelconque.
Pour régler le minuteur :

1. Appuyer sur l'icône .
2. Régler le temps désiré à l'aide de la manette.
3. Une fois la sélection voulue atteinte, appuyer à nouveau sur l'icône .

Four éteint, le décompte est affiché. Four allumé, l'icône allumée signale que le minuteur est activé.
Pour annuler la sélection du minuteur, appuyer sur la touche et à l'aide de la manette amener le temps à 00:00. Appuyer à nouveau sur l'icône .
L'icône éteinte signale que le minuteur est désactivé.

## Mise en marche du four

1. Allumer le tableau de commandes en appuyant sur l'icône . L'appareil émet un triple son ascendant.

2. Appuyer sur l'icône pour sélectionner le programme de cuisson manuelle souhaité. Possibilité de sélectionner la température et la durée de cuisson.
Appuyer sur l'icône pour sélectionner le programme de cuisson automatique souhaité. La durée et la température de cuisson sont présélectionnées. Possibilité de ne modifier que la durée selon le programme choisi. L'affichage du message « AUTO » indique que la température suit un profil de cuisson bien précis. Possibilité de programmer une cuisson différée.

3. Appuyer sur l'icône pour démarrer la cuisson.
4. Le four se place en préchauffage, les indicateurs de montée en température s'éclairent progressivement au fur et à mesure que la température augmente.
5. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de préchauffage signale la fin du préchauffage. Il est temps d'enfourner les plats.

6. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier la température par pression sur l'icône , tourner la manette et confirmer en appuyant à nouveau sur l'icône (*uniquement pour programmes manuels*) ;
- programmer la durée d'une cuisson (*voir Programmes*) ;
- stopper la cuisson par pression sur l'icône . Dans ce cas, l'appareil se rappelle de la température éventuellement modifiée précédemment (*uniquement pour programmes manuels*).
- éteindre le four en gardant l'icône enfoncée pendant 3 secondes.

7. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant (par exemple : un départ de cuisson a été programmé à 20h30. A 19h30, il y a une coupure de courant. Après rétablissement du courant, il faut reprogrammer).

**!** Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme BARBECUE.
**!** Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.
**!** Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

**Ventilation de refroidissement**
Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord, la porte du four et la partie basse de la porte du four. Au début du cycle de nettoyage, le ventilateur fonctionne à faible vitesse.
**!** Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

**Eclairage du four**
L'éclairage s'allume à l'ouverture de la porte du four ou au démarrage d'un programme de cuisson *(s'il est actif dans le menu sélections)*.
En cas de modèles équipés de *LED INSIDE*, au démarrage de la cuisson les leds de la porte s'allument afin d'avoir un meilleur éclairage de tous les niveaux de cuisson.

**Indicateurs de chaleur résiduelle**
Cet appareil est équipé d'un indicateur de chaleur résiduelle. Four éteint, l'afficheur signale par allumage de la barre de « chaleur résiduelle » la présence de température à l'intérieur de l'enceinte. Les éléments de la barre s'éteignent au fur et à mesure que la température à l'intérieur du four baisse.

## Mode Demo

**!** L'appareil ne rentre pas en mode DEMO, si l'on n'a pas auparavant choisi la langue.

Le four peut fonctionner en mode DEMO : dans ce cas, tous les éléments chauffants sont désactivés et seules les commandes fonctionnent.

Pour activer le mode de fonctionnement DEMO, éteindre le four, continuer à tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyer en même temps sur l'icône (START STOP) pendant 10 secondes. Un signal sonore retentit et l'écran affiche « DEMO »
Pour désactiver le mode de fonctionnement DEMO, continuer à tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyer en même temps sur l'icône (START STOP) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit pour confirmer sa désactivation.

### Rétablissement des réglages d'usine

Le four peut retourner à ses paramètres de réglage usine, il suffit pour cela de réinitialiser toutes les sélections effectuées par l'utilisateur (langue, son, durées personnalisées, etc.). Pour procéder à la réinitialisation, éteindre le four, appuyer simultanément et 6 secondes de suite sur les touches , , (START STOP). Une fois que la réinitialisation a eu lieu, un signal sonore retentit. Dès la première pression sur l'icône il y a retour à la première mise en service.

### Standby

Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode veille (standby). Sans opérations pendant 30 minutes et si aucun verrouillage de touches ou de porte n'a été sélectionné, l'appareil se place automatiquement en mode veille (standby). Le mode standby est signalé par l'affichage de l'image ECO Mode. A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

# Programmes

**!** Pour obtenir des aliments parfaitement moelleux et croquants, l'humidité qu'ils dégagent est réutilisée par le four sous forme de vapeur d'eau. Des résultats de cuisson optimaux sont ainsi obtenus pour tous les plats.
**!** A chaque allumage, le four propose le premier programme de cuisson manuel.
**!** Si la porte n'est pas parfaitement fermée, l'écran affiche « PORTE OUVERTE ». Supprimer l'obstacle qui empêche la fermeture de la porte pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

### Programmes de cuisson manuels

**!** Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40 et 250°C au choix (270°C pour le programme BARBECUE). Toute modification de la température sera mémorisée et reproposée dès la prochaine utilisation du programme. Si la température choisie est inférieure à la température intérieure du four, l'écran affiche « FOUR TROP CHAUD ». Il est toutefois possible de démarrer la cuisson.
Si une cuisson est lancée sans que sa durée ait été programmée, l'afficheur signale le temps qui s'est écoulé depuis son démarrage.

Programme **MULTINIVEAUX**
Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur 3 niveaux en même temps.

Programme **BARBECUE**
Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. La cuisson doit avoir lieu porte du four fermée *(voir « Conseils de cuisson »)*

Programme **GRATIN**
Mise en marche de la résistance de voûte, de la résistance circulaire (pendant un certain temps) et de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four.
Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. La cuisson doit avoir lieu porte du four fermée *(voir « Conseils de cuisson »)*.

Programme **RÔTISSERIE**
Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur.
La cuisson doit avoir lieu porte du four fermée.

Programme **POISSON**
Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet de cuire avec délicatesse des plats de poisson.

Programme **PIZZA**
Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet une montée en température rapide du four. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **ÉTUVE**
Mise en marche de l'élément chauffant circulaire et de la turbine mais uniquement pendant la phase de réchauffage. La température du four est idéale pour faire lever les pâtes. Pendant la phase de levage, ne pas ouvrir la porte du four.

Programme **PÂTISSERIE**
Mise en marche de la résistance arrière et de la turbine pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats (comme, par exemple, les gâteaux levés).

Programme **PASTEURISATION**
Ce type de cuisson est indiqué pour les fruits, les légumes, etc....
Les bocaux de petites dimensions peuvent être enfournés sur 2 niveaux (plateau émaillé au niveau 1 et grille au niveau 3). Laisser refroidir les bocaux à l'intérieur du four. Enfourner à froid.

Programmes **BASSE TEMPÉRATURE VIANDE/ POISSON/LÉGUMES**
Ce type de cuisson, que les professionnels du secteur ont adopté depuis des années, permet de cuisiner (viandes, poissons, fruits, légumes) à des températures très basses (75, 85 et 110 °C) et d'obtenir une cuisson parfaite qui exalte au plus haut point les qualités gustatives.
Des avantages à ne pas négliger:
- les températures de cuisson étant très basses (inférieures en principe à la température d'évaporation), la dispersion des jus de cuisson est considérablement réduite et l'aliment gagne en moelleux ;
- les fibres musculaires des viandes rétrécissent moins par rapport à une cuisson classique. Résultat : la viande est plus tendre et n'a pas besoin de reposer après sa cuisson. Il faut faire dorer la viande avant de l'enfourner.

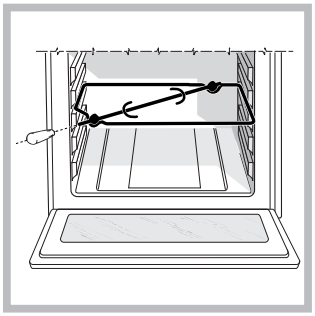
**La cuisson à basse température sous vide**, adoptée depuis trente ans par les plus grands chefs, présente de nombreuses qualités :
- gastronomiques : elle permet de maîtriser les arômes tout en respectant les caractéristiques gustatives de l'aliment qui maintient tout son moelleux et sa tendresse.
- hygiéniques : les normes d'hygiène étant respectées, ce type de cuisson protège les aliments contre les effets nocifs de l'oxygène et prolonge la durée de conservation au réfrigérateur des plats cuisinés.
- d'organisation : grâce au prolongement de leur durée de conservation, les plats peuvent être préparés longtemps à l'avance.
- diététiques : cette cuisson qui exige moins de matières grasses permet d'obtenir des plats légers et digestibles.
- économiques : elle réduit considérablement la perte de poids des produits.

Pour utiliser cette technique, il faut disposer d'une machine à faire le vide et de sachets spéciaux. Suivre attentivement les instructions du fabricant pour l'emballage sous vide des aliments.
La technique de mise sous vide permet de conserver des produits crus (fruits, légumes, etc.) et des produits déjà cuits (cuisson traditionnelle).

Programme **DÉCONGÉLATION**
La turbine au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction convient à la décongélation de n'importe quel type d'aliment, mais est particulièrement indiquée pour les aliments délicats qui ne supportent pas la chaleur comme par exemple : les vacherins, les gâteaux à la crème ou à la chantilly, les gâteaux aux fruits.

Programme **ECO**
Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce mode peu énergétique est recommandé pour les petits plats, il est idéal pour chauffer les aliments et finir la cuisson.

**Tournebroche***



Pour actionner le tournebroche (*voir figure*), procéder comme suit :
1. placer la lèchefrite au niveau 1 ;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;
3. pour actionner le tournebroche sélectionner les programmes ou ;

**!** Quand le programme est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

## Programmes de cuisson automatiques

**!** La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)**qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. Il est possible d'enfourner à **froid** ou à **chaud**. Possibilité de personnaliser la durée de cuisson selon ses goûts personnels en la modifiant, avant le démarrage, de ±5/20 minutes selon le programme choisi. La modification de la durée est également possible en cours de cuisson. Si cette modification est effectuée avant le démarrage du programme, elle est mémorisée et reproposée dès la prochaine utilisation du programme.
Si la température intérieure du four est supérieure à celle proposée par le programme choisi, l'écran affiche le message "FOUR TROP CHAUD" et la cuisson ne peut pas être lancée : il faut attendre que le four refroidisse.
Sur l'afficheur, l'icône du programme choisi s'alterne à celle du niveau d'enfournement conseillé.

**!** Un bip signale que la cuisson est terminée.

**!** Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, ne pas ouvrir la porte du four.

Programme **PAIN**
C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- suivre la recette à la lettre ;

* N'existe que sur certains modèles

- respecter **le poids maximal** pour chaque plaque ;
- **ne pas oublier de verser 50g (0,5 dl) d'eau froide dans la lèchefrite au niveau 5** ;
- faire lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

**Recette du PAIN :**
1 Plaque de 1000g Max., niveau du bas
2 Plaques de 1000g Maxi. niveaux du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)
Procédé :
- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle ÉTUVE et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume)
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

Programme **BOEUF/VEAU/AGNEAU**
Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de bœuf, de veau et d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Certains programmes RÔTI permettent de sélectionner le niveau de cuisson souhaité :

1. Appuyer sur l'icône ;
2. choisir avec la manette entre "BIEN CUIT", "À POINT" ou "SAIGNANT" ;
3. appuyer une nouvelle fois sur l'icône .

Programme **PORC**
Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de porc. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Programme **POULET**
C'est la fonction idéale pour cuisiner du poulet (entier ou en morceaux). Enfourner à froid. Il est tout de même possible d'enfourner à chaud aussi.

Programme **FILET DE POISSON**
C'est la fonction idéale pour cuisiner des filets de petites-moyennes dimensions. Enfourner à froid.

Programme **POISSON EN PAPILLOTE**
Choisir cette fonction pour cuisiner des poissons entiers pesant 1 kg maximum. Mettre la papillote directement sur la lèchefrite. Enfourner à froid.

Programme **TARTE SABLÉE**
C'est la fonction idéale pour toutes les recettes de tartes sablées (qui exigent une bonne cuisson du dessous). Enfourner à froid. Il est tout de même possible d'enfourner à chaud aussi.

Programme **TARTE**
C'est la fonction idéale pour toutes les recettes à base de pâte brisée (habituellement préparée sans œufs) ou qui prévoient une farce liquide ou très molle. Enfourner à froid. Il est tout de même possible d'enfourner à chaud aussi.

Programme **BRIOCHE**
C'est la fonction idéale pour des recettes de pâtisserie à base de levure de boulanger. Enfourner à froid, il est toutefois possible d'enfourner à chaud aussi

Programme **CAKE**
C'est la fonction idéale pour toutes les recettes à base de levure chimique. Enfourner à froid. Il est tout de même possible d'enfourner à chaud aussi.

Programme **GÂTEAU**
Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfourner à froid. Il est tout de même possible d'enfourner à chaud aussi.

Programme **PAELLA**
Cette fonction a été spécialement conçue pour réaliser la recette de la paella de façon simple et rapide car tous les ingrédients sont enfournés à froid. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- Il faut choisir un riz qui ne colle pas : du genre spécial salade ou du riz américain.
- Le four doit être froid.
- Placer :
  - la lèchefrite profonde au niveau 1 (si elle est disponible comme accessoire) ou bien placer la grille au niveau 1 et poser dessus un plat d'environ 35x30x5cm de haut.
  - la lèchefrite au niveau 3.
  - la grille au niveau 5.

**Recette pour 8 personnes :**
**Dans la lèchefrite profonde**
- 1 oignon émincé
- 500 g de riz
- 500 g de fruits de mer surgelés (queues de crevettes, moules et palourdes décoquillées, anneaux de calmars, etc.)
- 2 poignées de petits pois surgelés
- ¼ de piment coupé en dés
- Chorizo (saucisse épicée et assaisonnée de paprika) en rondelles

- Une cuillerée de fumet de poisson en poudre
- Une cuillerée de fumet de poisson en poudre
- 700 g d'eau

Couvrir la lèchefrite avec du papier alu.

**Dans la lèchefrite**

- 8 portions de filets de cabillaud
- 8 (ou 16) queues de crevettes (ou de langoustines)
- 8 moules entières pour la garniture

Couvrir la lèchefrite avec du papier alu.

**Dans un plat posé sur la grille**

- 6-8 cuisses de poulet assaisonnées avec des épices pour paëlla et un filet d'huile d'olive.

En fin de cuisson assaisonner avec l'huile crue.

Programme **RIZ PILAF**

C'est la fonction idéale pour la cuisson du riz. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre les indications suivantes :

- Il faut choisir un riz qui ne colle pas : du genre spécial salade ou du riz américain.
- Le four doit être froid.
- la lèchefrite profonde au niveau 2 (si elle est disponible comme accessoire) ou bien placer la grille au niveau 2 et poser dessus un plat d'environ 35x30x5cm de haut.

**Recette pour 4 - 6 personnes :**

- 500 g de riz
- 7 dl d'eau ou de bouillon

Placer le riz dans la lèchefrite profonde sans le mouiller et le couvrir d'eau ou de bouillon. Couvrir la lèchefrite avec du papier alu.

Programme **PIZZERIA** (uniquement pour modèles disposant de pierre à pizza)

**!** Il n'est pas possible de modifier la durée de cuisson ni de programmer une cuisson différée.

Utiliser cette fonction pour faire la pizza (pâte fine). Utiliser la pierre réfractaire pour pizza qui est fournie, la placer sur la grille au gradin 4. Le programme PIZZERIA guidera l'utilisateur grâce à des messages et des signaux acoustiques, pendant toute la cuisson.

1. L'écran affiche "INSÉREZ LA PIERRE" et "APPUYEZ START POUR DÉMARRER".

2. La pression de l'icône START STOP lance le préchauffage de la pierre signalé par le remplissage de la barre et par l'affichage du message "PRÉCHAUFFAGE DE LA PIERRE".

3. Une fois la phase précédente terminée, le four avertit qu'il est temps d'enfourner la pizza par plusieurs signaux sonores et par l'affichage du message "ENFOURNEZ LA PIZZA".

4. Ouvrir la porte du four pour enfourner la pizza. La cuisson démarre et le message "CUISSON EN COURS" est affiché. Un décompte de 4 minutes est affiché.

5. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'écran affiche "SORTEZ LA PIZZA QUAND LA CUISSON DÉSIRÉE EST ATTEINTE" et plusieurs signaux sonores avertissent qu'il faut sortir la pizza dès que la cuisson en surface est satisfaisante.

6. Appuyer sur l'icône START STOP et sortir la pizza.

7. Toute pression sur l'icône START STOP ramène le four à la phase de préchauffage de la pierre. Si la température de la pierre est suffisamment élevée, cette phase est sautée pour passer immédiatement à la phase d'enfournement.

Programme **YAOURT**

Mise en marche de l'élément chauffant circulaire et de la turbine mais uniquement pendant la phase de réchauffage. Une température de 50 ° est idéale pour la préparation de yaourt.

**Recette pour un litre de yaourt : un litre de lait entier UHT, un pot de yaourt nature**

Procédé :

- Porter le lait à ébullition dans une petite casserole en acier.
- Eliminer la couche de crème qui se forme en surface et laisser refroidir.
- Mélanger avec soin 3, 4 cuillerées de lait avec le yaourt.
- Ajouter le reste du lait et bien mélanger.
- Verser dans des pots à fermeture étanche.
- Placer les pots sur la lèchefrite et enfourner au niveau 2.
- À la fin, mettre les pots dans le réfrigérateur au moins pendant 12 heures. Conserver le yaourt dans le réfrigérateur au maximum pendant une semaine.
- Cette recette peut être adaptée aux goûts de chacun.

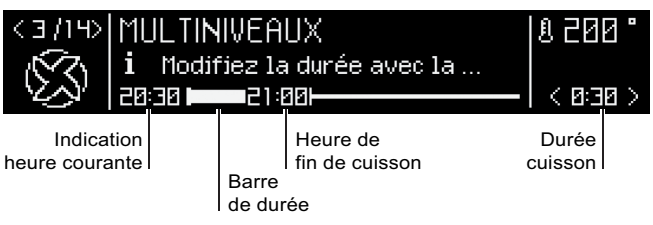
## Programmation de la cuisson

**!** La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

**Programmation de la durée**

1. Appuyer sur l'icône ;
2. tourner la manette pour sélectionner la durée ; si la manette est maintenue en place, les chiffres défilent plus rapidement pour simplifier la sélection. L'écran affiche graphiquement le déplacement sur la barre de durée.
3. Une fois la durée voulue atteinte, appuyer à nouveau sur l'icône . L'afficheur affiche graphiquement sur la barre de durée les informations sur l'heure courante, la durée et l'heure de fin de cuisson.
4. Appuyer sur l'icône START STOP pour démarrer la cuisson.
5. L'écran affiche le temps restant en remplissant la barre de durée.
6. Un signal sonore indique que la cuisson est terminée et l'écran affiche "CUISSON TERMINÉE".

- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.



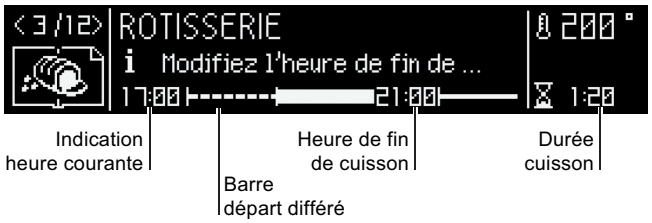
**Programmation d'une cuisson différée**

**!** La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

**!** Pour utiliser au mieux la programmation différée, il faut que l'horloge soit correctement réglée.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. Appuyer 2 fois sur l'icône , l'heure de fin de cuisson se mettra à clignoter ;
3. Tourner la manette pour régler l'heure de fin de cuisson; si la manette est maintenue en place, les chiffres défilent plus rapidement pour simplifier la sélection. L'écran affiche graphiquement le déplacement sur la barre du départ différé.
4. Une fois l'heure finale atteinte, appuyer à nouveau sur l'icône . L'afficheur affiche graphiquement sur la barre de départ différé les informations sur l'heure courante, le temps restant jusqu'au départ, la durée et l'heure de fin de cuisson.
5. Appuyer sur l'icône START STOP pour démarrer la programmation.
6. L'écran affiche "DÉPART DIFFÉRÉ" et le temps restant en déplaçant en arrière la barre de départ différé.
7. Une fois la cuisson démarrée, l'écran affiche le temps restant en remplissant la barre de durée.
8. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et l'écran affiche "CUISSON TERMINÉE".

- Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.




Pour annuler une programmation, appuyer sur l'icône START STOP.

## Conseils de cuisson

**!** Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les niveaux 1et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

**!** Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au niveau 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTINIVEAUX

- Utiliser les niveaux 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placer la grille au niveau 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner la température la plus élevée. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
  En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

## Tableau de cuisson

| Programmes | Aliments | Poids (Kg) | Niveau enfournement | | Préchauffage | Température préconisée (°C) | Durée cuisson (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Manuels** | | glissières standard | glissières coulissantes | | | |
| **Multiniveaux*** | Pizza sur 2 niveaux | | 2 et 4 | 1 et 3 | oui | 210-220 | 20-25 |
| | Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux | | 2 et 4 | 1 et 3 | oui | 180 | 30-35 |
| | Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé) | | 2 et 4 | 1 et 3 | oui | 160-170 | 20-25 |
| | Poulet rôti + pommes de terre | 1+1 | 1 et 2/3 | 1 et 3 | oui | 200-210 | 65-75 |
| | Agneau | 1 | 2 | 1 | oui | 190-200 | 45-50 |
| | Maquereau | 1 | 1 ou 2 | 1 | oui | 180 | 30-35 |
| | Lasagnes | 1 | 2 | 1 | oui | 180-190 | 35-40 |
| | Choux sur 3 niveaux | | 1 et 3 et 5 | 1 et 2 et 4 | oui | 190 | 20-25 |
| | Biscuits sur 3 niveaux | | 1 et 3 et 5 | 1 et 2 et 4 | oui | 180 | 10-20 |
| | Friands au fromage sur 2 niveaux | | 2 et 4 | 1 et 3 | oui | 210 | 20-25 |
| | Tartes salées | | 1 et 3 | 1 et 3 | oui | 190-200 | 20-30 |
| **Barbecue*** | Maquereaux | 1 | 4 | 3 | non | 300 | 10-20 |
| | Soles et seiches | 0,7 | 4 | 3 | non | 300 | 10-15 |
| | Brochettes de calmars et crevettes | 0,7 | 4 | 3 | non | 300 | 10-15 |
| | Filet de cabillaud | 0,7 | 4 | 3 | non | 300 | 10-15 |
| | Légumes grillés | 0,5 | 3 ou 4 | 2 ou 3 | non | 300 | 15-20 |
| | Côte de veau | 0,8 | 4 | 3 | non | 300 | 10-20 |
| | Saucisses | 0,7 | 4 | 3 | non | 300 | 10-20 |
| | Hamburgers | n° 4 ou 5 | 4 | 3 | non | 300 | 10-12 |
| | Croque-monsieur ou toasts | n° 4 ou 6 | 4 | 3 | non | 300 | 3-5 |
| | Poulet rôti au tournebroche (si présent) | 1 | - | - | non | 300 | 70-80 |
| | Agneau rôti au tournebroche (si présent) | 1 | - | - | non | 300 | 70-80 |
| **Gratin*** | Poulet grillé | 1,5 | 2 | 2 | non | 210 | 55-60 |
| | Seiches | 1 | 2 | 2 | non | 200 | 30-35 |
| | Poulet rôti au tournebroche (si présent) | 1,5 | - | - | non | 210 | 70-80 |
| | Canard rôti au tournebroche (si présent) | 1,5 | - | - | non | 210 | 60-70 |
| | Rôti de veau ou de bœuf | 1 | 2 | 2 | non | 210 | 60-75 |
| | Rôti de porc | 1 | 2 | 2 | non | 210 | 70-80 |
| | Agneau | 1 | 2 | 2 | non | 210 | 40-45 |
| **Rôtisserie*** | Rôtis (viandes blanches ou rouges) | 1 | 2 | 2 | non | 200 | 50-75 |
| **Poisson*** | Daurade | 0,7 | 2 | 2 | oui | 180 | 20-25 |
| | Filets de poisson | 1 | 2 | 2 | oui | 170 | 12-15 |
| | Bar aux pommes de terre | 0,5 + 0,5 | 2 | 2 | oui | 190 | 60 |
| **Pizza*** | Pizza | 0,5 | 2 | 1 | oui | 210-220 | 15-20 |
| | Fougasses | 0,5 | 2 | 1 | oui | 190-200 | 20-25 |
| **Etuve*** | Levage de pâtes à base de levure de boulanger (brioches, pain, tarte au sucre, croissants, etc.) | | 2 | 2 | non | 40 | |
| **Pasteurisation*** | Fruits, légumes, etc. | | 2 | 2 | oui | 110 | |
| **Basse température*** | Viande | | 2 | 1 | non | 75 | 90-180 |
| | Poisson | | 2 | 1 | non | 85 | 90-180 |
| | Légumes | | 2 | 1 | non | 110 | 90-180 |
| **Décongélation*** | Tous les aliments surgelés | | | | | | |

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

**! Programme ECO:** ce programme, qui prévoit des temps de cuisson plus longs mais permet de réaliser une sensible économie d'énergie, est idéal pour la cuisson de filets de poisson, de petites pâtisseries et de légumes. Il est tout aussi idéal pour réchauffer les plats et parachever les cuissons.

## Tableau de cuisson

| Programmes | Aliments | Poids (Kg) | Niveau enfournement | | Préchauffage |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Automatiques**** | | glissières standard | glissières coulissantes | |
| **Pain***** | Pain (voir recette) | 1 | 2 ou 3 | 2 | non |
| **Boeuf** | Rôti de boeuf | 1-1,5 | 2 ou 3 | 2 | non |
| **Veau** | Rôti de veau | 1-1,5 | 2 ou 3 | 2 | non |
| **Agneau** | Gigot d'agneau | 1-1,5 | 2 ou 3 | 2 | non |
| **Porc** | Rôti de porc | 1,2-1,5 | 2 ou 3 | 2 | non |
| **Poulet** | Poulet rôti | 1-1,5 | 2 ou 3 | 2 | non |
| **Filets de poisson** | Cabillaud<br>Mérou<br>Truite | 0,4-0,5<br>0,4-0,5<br>0,4-0,5 | 2 ou 3<br>2 ou 3<br>2 ou 3 | 2<br>2<br>2 | non<br>non<br>non |
| **Poisson en papillotte** | Daurade<br>Bar | 0,4-0,5<br>0,4-0,5 | 2 ou 3<br>2 ou 3 | 2<br>2 | non<br>non |
| **Tarte sablée** | Tarte sablée | 0,5 | 2 ou 3 | 2 | non |
| **Tarte** | Gâteau aux pommes | 0,5 | 2 ou 3 | 2 | non |
| **Brioche** | Préparations à base de levure de boulanger (brioche, gâteau aux amandes, etc.) | 0,7 | 2 ou 3 | 2 | non |
| **Cake** | Préparations à base de levure chimique (quatre-quarts, marbrés, etc.) | 0,7 | 2 ou 3 | 2 | non |
| **Gâteaux** | Gâteaux | 1 | 2 ou 3 | 2 | non |
| **Paella** | Paella (voir recette) | | 1-3-5 | 1-2-4 | non |
| **Riz pilaf** | Riz Pilaf (voir recette) | 0,5 | 2 | 1 | non |
| **Pizzeria*** | Pizzas à pâte très fine (pâte à pain) | | 4 (pierre à pizza sur grille) | | |
| **Yaourt** | Yaourt | | 2 | 2 | oui |

* (uniquement pour modèles disposant de pierre à pizza)
** Les durées des cuissons automatiques sont présélectionnées. Ces valeurs peuvent être modifiées par l'utilisateur à partir de la durée présélectionnée.
*** Comme indiqué dans la recette, ajouter 50 g (0,5 dl) d'eau dans la lèchefrite placée au niveau 5.

# Précautions et conseils

**!** Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

## Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

## Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

## Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la «cuisson différée» (voir Programmes) et le «nettoyage automatique différé» (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

**!** Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

# Nettoyage et entretien

## Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

## Nettoyage de l'appareil

- De légères différences de couleur à l'avant du four sont dues aux différents matériaux utilisés à savoir verre, plastique ou métal.
- Des ombres éventuelles sur la vitre du four, semblables à des stries, sont dues au reflet de la lumière de la lampe du four.
- L'émail grand feu est traité à des températures très élevées. Pendant ce processus, des modifications chromatiques pourraient se produire. C'est tout à fait normal et cela n'influence en aucune manière sur le fonctionnement. Les bords des tôles minces ne peuvent pas être intégralement émaillés et peuvent par conséquent sembler bruts. Ceci ne compromet en aucun cas la protection anticorrosion.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.

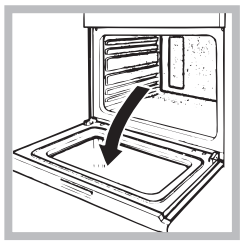
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

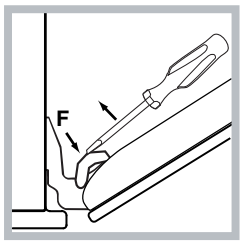
**!** Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

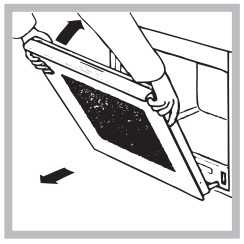
## Nettoyage de la porte

**! Sur les modèles équipés de LED INSIDE, il est impossible de démonter la porte.**

Nettoyer la vitre de la porte à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs; essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques pointus qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, il est possible de démonter la porte du four:
1. ouvrir la porte complètement (voir figure);
2. à l'aide d'un tournevis, soulever et faire pivoter les leviers **F** situés sur les deux charnières (voir figure);





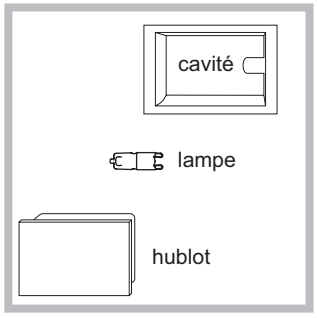



3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (voir figure). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

**Contrôle des joints**

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage

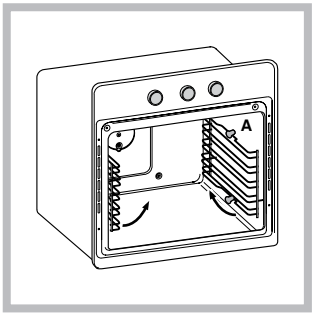



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:
1. Retirer le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type: ampoule halogène tension 230V, puissance 25 W, culot G 9.
3. Remettre le couvercle à sa place (voir figure).

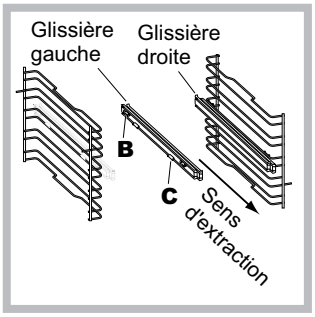
**!** Ne surtout pas toucher à l'ampoule les mains nues.

**!** Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

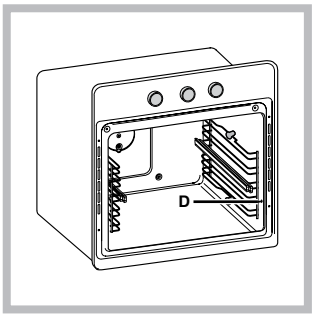
## Montage du Kit glissières




Pour monter les glissières coulissantes :
1. Retirer les deux cadres en les dégageant des entretoises A (voir figure).




2. Choisir le niveau sur lequel monter la glissière coulissante. Positionner sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.




3. Fixer les deux cadres avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (voir figure). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.
4. Emboîter enfin les cadres sur les entretoises A.

**!** Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

## Nettoyage automatique par PYROLYSE

Pendant le cycle de nettoyage, la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, de carbonisation autrement dit des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.
Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.

Avant d'activer la PYROLYSE :
- nettoyer la porte du four
- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes ;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.

**!** Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

**!** L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.

Pour démarrer le cycle de nettoyage :
1. Allumer le tableau de commandes par pression sur l'icône ;
2. Appuyer sur l'icône ;
3. Faire défiler les paramètres du menu à l'aide de la manette, sélectionner PYROLYSE et appuyer sur l'icône .
4. L'appareil propose la pyrolyse « NORMALE » qui a une durée de 1 heure 30. Il est possible de choisir d'autres niveaux de nettoyage.
- choisir à l'aide de la manette entre :
  - "ÉCONOMIQUE" : durée 1 heure ;
  - "NORMALE" : durée 1 heure 30 ;
  - "INTENSIVE" : durée 2 heures;
- appuyer une nouvelle fois sur l'icône .

5. Appuyer sur l'icône START STOP pour démarrer la PYROLYSE.

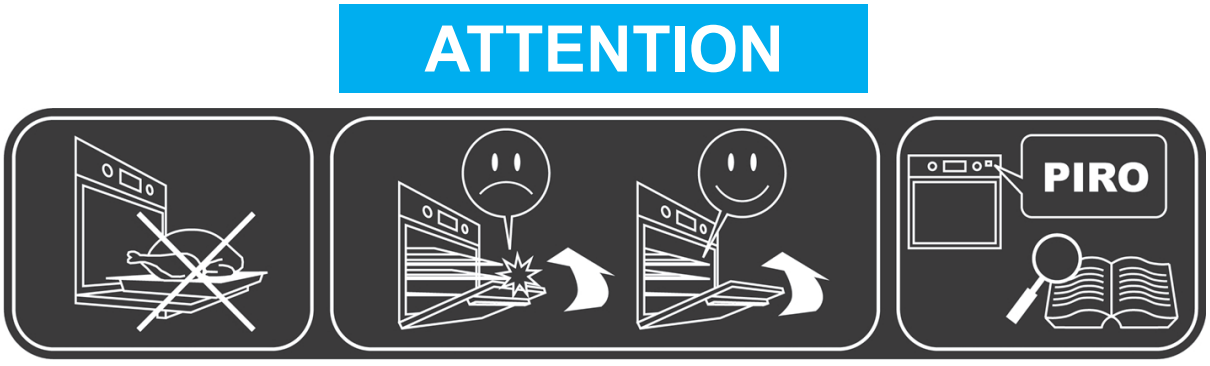
**Les sécurités**
- la porte est automatiquement verrouillée dès que la température atteint des valeurs élevées. L'icône s'allume sur l'afficheur ;
- une pression sur l'icône START STOP permet d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage ;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin n'est plus possible.

**Programmation d'un nettoyage automatique différé**
**!** La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné le cycle de nettoyage.

1. Appuyer 2 fois sur l'icône , l'heure de fin de pyrolyse se mettra à clignoter ;
2. Tourner la manette pour régler l'heure de fin de pyrolyse ; si la manette est maintenue en place, les chiffres défilent plus rapidement pour simplifier la sélection. L'écran affiche graphiquement le déplacement sur la barre du départ différé.
3. Une fois l'heure finale atteinte, appuyer à nouveau sur l'icône . L'afficheur affiche graphiquement sur la barre de départ différé les informations sur l'heure courante, le temps restant jusqu'au départ, la durée et l'heure de pyrolyse.
4. Appuyer sur l'icône START STOP pour démarrer la programmation.
5. L'écran affiche le temps restant en déplaçant en arrière la barre de départ différé.
6. Une fois la pyrolyse démarrée, l'écran affiche le temps restant en remplissant la barre de durée.
7. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et l'écran affiche "CYCLE DE NETTOYAGE TERMINÉ".
- Exemple : il est 9 h, choix d'une PYROLYSE niveau Economique avec une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Pour annuler une programmation, appuyer sur l'icône START STOP.

**A la fin du nettoyage automatique**
Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faut attendre que l'icône s'éteigne : Cela signale que la température du four est redescendue à un niveau acceptable. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux : ils sont tout à fait inoffensifs.




FR

Ne pas utiliser la porte comme plan d'appui

S'assurer que les grilles et lèchefrites sont bien insérées jusqu'au fond avant de refermer la porte

Pour le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse), lire attentivement le mode d'emploi

# Anomalies et remèdes

| Problème | Cause possible | Remède |
|---|---|---|
| Le programme de cuisson n'a pas démarré. | Il y a eu une panne de courant. | Reprogrammer. |
| L'écran affiche ECO Mode. | L'appareil est en mode veille (standby). | Utiliser une touche quelconque pour quitter le mode standby. |
| J'ai choisi un programme automatique. L'écran affiche « HOT » et la cuisson ne démarre pas. | La température à l'intérieur du four est supérieure à celle proposée pour le programme choisi. | Attendre que le four refroidisse. |
| J'ai choisi la cuisson ventilée et les aliments ont des traces de brûlures. | Les positions 1 et 5: sont directement frappées par l'air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates. | Il est recommandé de tourner les lèchefrites à mi-cuisson. |

# Instalación

**!** Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

**!** Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

## Colocación

**!** Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

**!** La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

## Positionnement

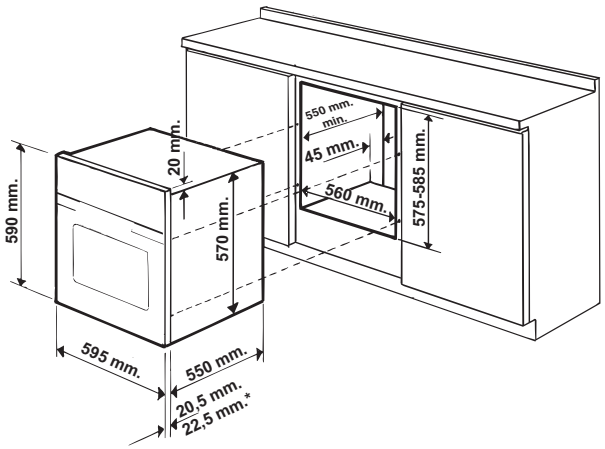
**!** Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

**!** L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

**Empotramiento**

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

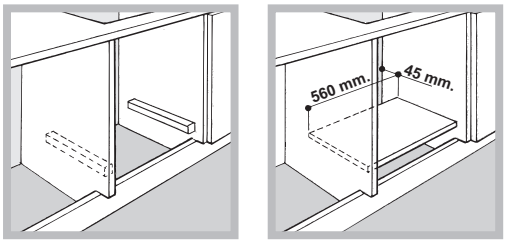



*** Sólo para modelos en acero inoxidable**

**!** Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

**Aireación**

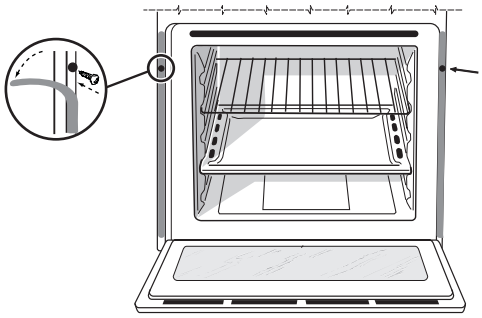
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).




**Centrado y fijación**

Para fijar el aparato al mueble:

- abra la puerta del horno;
- quitar las guarniciones laterales de la parte alta hasta descubrir los 2 orificios de fijación.
- fije el horno al mueble utilizando los 2 tornillos para madera;
- volver a colocar las 2 guarniciones.

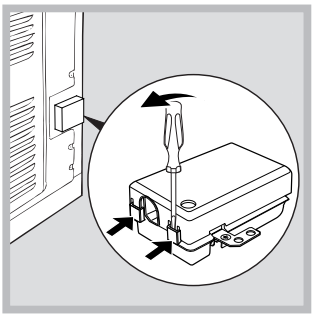


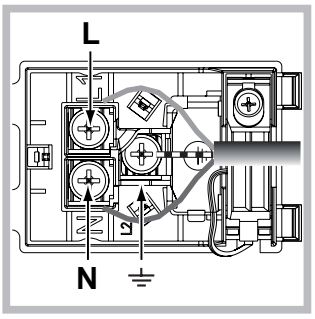
**!** Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

## Conexión eléctrica

Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

**Montaje del cable de alimentación eléctrica**






1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir (ver la figura).

2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde ⏚ (ver la figura).
3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

**Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red**

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (ver al costado).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente (por ejemplo, la parte posterior del horno).

**!** El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

**!** Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

**!** El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

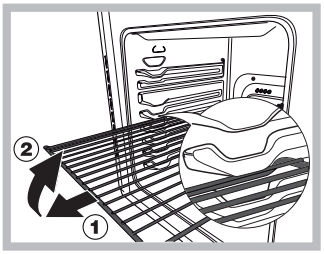
**!** El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

**!** La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

| **PLACA DE CARACTERÍSTICAS** | |
|---|---|
| **Dimensiones*** | ancho 43,5 cm.<br>altura 32,4 cm.<br>profundidad 41,5 cm. |
| **Volumen*** | litros 59 |
| **Dimensiones**** | ancho 45,5 cm.<br>altura 32,4 cm.<br>profundidad 41,5 cm. |
| **Volumen**** | litros 62 |
| **Conexiones eléctricas** | voltaje 220-240V~ 50/60Hz o 50Hz (ver la placa de características)<br>potencia máxima absorbida 2800W |
| **ENERGY LABEL** | Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos.<br>Norma EN 50304<br>Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: ECO. |
| CE | Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: 2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones.<br>- 2012/19/CE y posteriores modificaciones.<br>- 1275/2008 modos "preparado" y "desactivado" |

* Sólo para modelos con guías embutidas.
** Sólo para modelos con guías a ras.

# Puesta en funcionamiento y uso




**ATENCIÓN!** El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).

**!** La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

**!** Girando el mando es posible modificar los parámetros visualizados en la pantalla entre los símbolos "<" y ">".

**!** Para facilitar las programaciones, mantenga el mando en su posición: los números se desplazarán en la pantalla más rápidamente.

**!** Cada selección se memoriza automáticamente después de 10 segundos.

**!** No se pueden activar las teclas touch si no se calzan los guantes.

Algunos modelos están dotados de un sistema de bisagras que permite que la puerta se cierre lentamente sin que sea necesario acompañar su recorrido con la mano. Para un uso correcto, antes de cerrar:
- abra completamente la puerta.
- evite forzar el cierre manualmente.

**!** Para optimizar las prestaciones de cocción, en el momento de la activación de la función seleccionada se efectúa un ajuste de los parámetros del producto que podría retardar el encendido del ventilador y las resistencias.

## Primer encendido

Después que se conecta a la red eléctrica por primera vez, encienda el panel de control pulsando el ícono . Aparecerá la lista de los idiomas en el menú. Para elegir el idioma deseado, selecciónelo utilizando el mando. Para confirmar, pulse el icono .
Una vez realizada la elección, en la pantalla se visualizará el menú de configuraciones: Pulsar el ícono o desplazarse con el mando hasta la opción SALIDA o pulsar el ícono para comenzar a utilizar el horno.

**!** Después de haber elegido el idioma en el menú, si transcurren unos 30 segundos durante los que no se utiliza, la pantalla pasa automáticamente al modo de programación.

## Opciones del menú programaciones

Para entrar en el menú programaciones, encienda el panel de control y pulse el ícono .
Utilice el mando para destacar cada opción del menú.
Para modificar la programación, pulse el ícono .
El menú está formado por los siguientes parámetros:
IDIOMA: selección del idioma visualizado en la pantalla.
PIRÓLISIS: selección del tipo de limpieza.
RELOJ: programación de la hora exacta.
TONOS: activación/desactivación del tono del teclado.
LUZ: activación/desactivación de la luz interna del horno durante la cocción.
LOGO: activación/desactivación del logo con el encendido.
GUÍA: activación/desactivación de sugerencias de uso.
SALIDA: salida del menú.

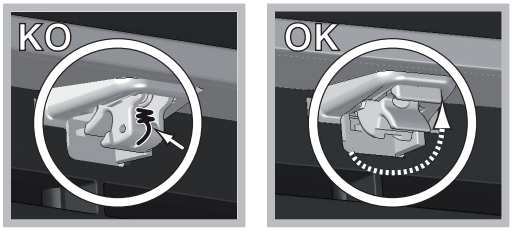
**!** Es posible salir del menú de programación pulsando el ícono .

## Bloqueo de puerta / mandos

**!** Es posible bloquear la puerta y los mandos cuando el horno está apagado, cuando ya ha comenzado o finalizado una cocción y durante la programación.

La función bloqueo de puerta/mandos permite bloquear la puerta y/o los mandos del horno.
Para la activación pulse el ícono , seleccione la opción deseada girando el mando:
- SIN BLOQUEO: desactiva el bloqueo activo;
- SOLO MANDOS: bloquea sólo los mandos;
- SOLO LA PUERTA: bloquea sólo la puerta;
- MANDOS Y PUERTA: bloquea tanto los mandos como la puerta

y confirme con el ícono .
Después de confirmado se emite una señal sonora y en la pantalla se visualiza la luz testigo .
Se puede activar cuando el horno está en funcionamiento o cuando está apagado. Se puede desactivar en todos los casos precedentes y también cuando ha finalizado la cocción.
**!** Mientras está limpiando el aparato puede suceder que cierre inadvertidamente el dispositivo de bloqueo de la puerta (la parte visible es un resorte). En ese caso, devuélvalo a la posición de abierto girando el dispositivo de bloqueo hacia arriba (ver la figura).




## Programar el reloj

Para programar el reloj, encienda el horno pulsando el ícono ; pulse luego el ícono y siga el procedimiento indicado.
1. Desplácese por el menú utilizando el mando, seleccione la opción RELOJ y pulse el ícono .

2. Programe la hora utilizando el mando.
3. Una vez alcanzada la hora exacta, pulse nuevamente el ícono .
4. para los minutos, repita los puntos 2 y 3 descriptos.
5. para salir de la programación, pulse el ícono o desplácese con el mando hasta la opción SALIDA y pulse el ícono .

**!** El reloj se puede programar aún con el horno apagado pulsando el ícono y siguiendo los puntos de 2 a 4 descriptos .

Después de la conexión a la red eléctrica o después de un corte de corriente, es necesario volver a programar el reloj.

## Programar el cuentaminutos

**!** Puede programar el cuentaminutos con el horno apagado o encendido. No controla el encendido ni el apagado del horno.
Cuando se ha cumplido el tiempo, el cuentaminutos emite una señal sonora que se detiene después de 30 segundos o pulsando cualquier tecla activa.
Para programar el cuentaminutos:

1. Pulse el ícono .
2. Programe el tiempo deseado utilizando el mando.
3. Una vez lograda la programación deseada, pulse nuevamente el ícono .

Cuando el horno está apagado, en la pantalla se visualiza la cuenta al revés. Cuando el horno está encendido, el ícono encendido indica que el cuentaminutos está funcionando.

Para anular el cuentaminutos, pulse el ícono y con el mando lleve el tiempo hasta 00:00. Pulse nuevamente el ícono .

Si el ícono está apagado indica que el cuentaminutos no está funcionando.

## Poner en funcionamiento el horno

1. Encienda el panel de control pulsando el icono . El aparato emite un triple sonido ascendente.
2. Pulse el ícono para seleccionar el programa de cocción manual deseado. Se pueden programar la temperatura y la duración de la cocción.
Pulse el ícono para seleccionar el programa de cocción automático deseado. La temperatura y la duración de la cocción están prefijadas. Es posible modificar sólo la duración según el programa elegido. La palabra “AUTO” que aparece en la pantalla indica que la temperatura sigue un perfil de cocción preciso. Se puede programar una cocción retrasada.
3. Pulse el ícono para que comience la cocción.
4. El horno entrará en la fase de precalentamiento y los indicadores de precalentamiento se iluminarán a medida que la temperatura sube.
5. Una señal sonora y el encendido de todos los indicadores de precalentamiento indicarán que el precalentamiento ha finalizado. A partir de ese momento, es posible hornear los alimentos
6. Durante la cocción es posible:
- modificar la temperatura pulsando el ícono , girar el mando y confirmar pulsando nuevamente el ícono (*solo para programas manuales*);
- programar la duración de una cocción (*ver Programas*);
- interrumpir la cocción pulsando el ícono . En este caso, el aparato recuerda la temperatura eventualmente modificada anteriormente (*solo para programas manuales*).
- apagar el horno manteniendo presionado el ícono durante 3 segundos.
7. El aparato posee un sistema que, cuando se interrumpe la corriente eléctrica y la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas (por ejemplo: se ha programado el comienzo de una cocción para las 20:30 hs. A las 19:30 hs se interrumpe la corriente. Cuando se restablece el paso de corriente, se debe volver a realizar la programación).

**!** En el programa BARBACOA no está previsto el precalentamiento.
**!** No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.
**!** Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

**Ventilación de enfriamiento**
Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno y también de la parte inferior de la puerta. Al comienzo del ciclo de limpieza, el ventilador funciona a baja velocidad.
**!** Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

**Luz del horno**
La luz se enciende abriendo la puerta del horno o en el momento en el que comienza un programa de cocción *(se activa en el menú programaciones)*.
En los modelos que poseen *LED INSIDE* cuando comienza la cocción se encienden los led de la puerta para lograr una mejor iluminación de todos los niveles de cocción.

**Indicadores de calor residual**
El aparato está dotado de un indicador de calor residual. Con el horno apagado, en la pantalla se indica que la temperatura en el interior de la cavidad es elevada a través del encendido de la barra de “calor residual”. Los elementos que forman la barra se irán apagando a medida que la temperatura en el interior del horno disminuye.

## Modo Demo

**!** El aparato no entra en modo DEMO, si primero no se elige el idioma.

El horno tiene la posibilidad de funcionar en modo DEMO: Se desactivan todos los elementos calentadores pero los mandos permanecen operativos.
Para activar el modo DEMO, apague el horno, mantenga girado el mando en sentido horario y pulse simultáneamente el ícono START STOP durante 10 segundos. Se emitirá una señal sonora y en la pantalla se visualizará "DEMO"
Para desactivar el modo DEMO, mantenga girado el mando en sentido antihorario y pulse simultáneamente el ícono START STOP durante 3 segundos. Se emitirá una señal sonora para confirmar la desactivación.

## Restablecimiento de las programaciones de fábrica

Existe la posibilidad de que el horno vuelva a funcionar con los valores definidos en fábrica reinicializando todas las programaciones realizadas por el usuario (idioma, tonos, duraciones personalizadas, etc.). Para realizar la reinicialización, apague el horno y mantenga presionadas simultáneamente durante 6 segundos las teclas , , START STOP. Una vez producido el restablecimiento, se emitirá una señal sonora. La primera vez que se pulse el ícono se vuelve al primer encendido.

## Espera (Stand by)

Este producto satisface los requisitos impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by. Si no se efectúan operaciones durante 30 minutos y no se ha realizado un bloqueo de mandos o de la puerta, el aparato automáticamente se ubica en modo de espera o stand by. El modo de espera se indica con la visualización de la imagen ECO Mode en la pantalla. Apenas se interactúa nuevamente con el aparato, el sistema retorna al modo operativo.

# Programas

**!** Para garantizar que los alimentos sean suaves y crocantes, el horno lanza como vapor de agua la humedad que naturalmente proviene de los alimentos. De este modo se pueden obtener excelentes resultados de cocción en todos los platos.
**!** Cada vez que se enciende el horno se propone el primer programa de cocción manual.
**!** Si la puerta no está perfectamente cerrada, en la pantalla se visualiza "PUERTA ABIERTA". Elimine la causa por la que la puerta no está correctamente cerrada para obtener mejores resultados de cocción.

## Programas de cocción manuales

**!** Todos los programas tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 40 y 250°C (270ºC para el programa BARBACOA). Las modificaciones de la temperatura se memorizarán y se propondrán la próxima vez que se utilice el programa.
Si la temperatura elegida es inferior a la temperatura interna del horno, en la pantalla se visualizará el mensaje "HORNO DEMASIADO CALIENTE". De todos modos, es posible comenzar la cocción.
Si una cocción comienza sin haber programado su duración, en la pantalla se visualiza el tiempo transcurrido desde que comenzó.

Programa **MULTINIVEL**
Se encienden todos los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de 3 niveles simultáneamente.

Programa **BARBACOA**
Se enciende el elemento calentador superior y el asador automático (si está presente). La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada *(ver "Consejos prácticos para cocinar")*.

Programa **GRATINADO**
Se enciende el elemento calentador superior y, durante una parte del ciclo, también se ponen en funcionamiento el elemento calentador circular, el ventilador y el asador automático (cuando existe). Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno.
Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada *(ver "Consejos prácticos para cocinar")*.

Programa **ASADO**
Se encienden los elementos calentadores superior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.
Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **PESCADO**
Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite cocinar en forma ligera los platos de pescado.

Programa **PIZZA**
Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno. Cuando utilice más de un nivel a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones.

Programa **SUBIDA DE MASA**
Se enciende el elemento calentador circular y se pone en funcionamiento el ventilador sólo durante la fase de calentamiento. La temperatura del horno es ideal para activar el proceso de subida de masa. Durante la subida de masa mantenga la puerta del horno cerrada.

Programa **REPOSTERÍA**
Se enciende el elemento calentador posterior y se pone en funcionamiento el ventilador garantizando un calor suave y uniforme en el interior del horno. Este programa es adecuado para la cocción de alimentos delicados (por ej. tortas que necesitan subida de masa).

Programa **PASTEURIZACIÓN**
Este tipo de cocción es ideal para frutas, verduras, etc.
Los recipientes de pequeñas dimensiones pueden colocarse en 2 niveles (bandeja 1º nivel y parrilla 3º nivel) Deje enfriar los recipientes en el interior del horno. Hornee cuando el horno está frío.

Programas **CARNE/PESCADO/VERDURAS A BAJA TEMPERATURA**
Este tipo de cocción, utilizado durante años por profesionales del sector, permite cocinar los alimentos (carnes, pescados, fruta y verdura) a temperaturas muy bajas ( 75, 85 y 110ºC), garantizando una cocción perfecta y exaltando al máximo las cualidades gustativas.
Las ventajas son importantes:
- siendo las temperaturas de cocción muy bajas (en general, menores que la temperatura de evaporación), la dispersión de los jugos de cocción debida a la evaporación es notablemente menor y el alimento se vuelve más blando;
- en la cocción de carnes, las fibras musculares se contraen menos que en la cocción clásica. El resultado es una carne más tierna que no necesita de una fase de reposo después de la cocción. El dorado de la carne deberá realizarse antes de colocarla en el horno.

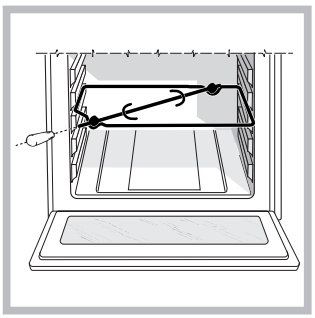
**La cocción a baja temperatura bajo vacío**, utilizada desde hace 30 años por los más grandes chef, presenta numerosas cualidades:
- gastronómicas: permite concentrar los aromas respetando las características gustativas del alimento y manteniéndolos tiernos.
- higiénicas: debido a que se respetan las normas de higiene, este tipo de cocción protege a los alimentos contra los efectos nocivos del oxígeno y garantiza una conservación más prolongada de las comidas en el frigorífico.
- organizativas: gracias a que el tiempo de conservación es mayor, es posible preparar los platos con mucha anticipación.
- dietéticas: esta cocción limita el uso de las sustancias grasas y, por lo tanto, permite realizar una cocción ligera y digerible.
- económicas: reduce notablemente la disminución de peso de los productos.

Para utilizar esta técnica, es necesario poseer una máquina de vacío que posea bolsas especiales. Siga atentamente las instrucciones indicadas para envasar bajo vacío los alimentos. La técnica del vacío permite la conservación de productos crudos (fruta, verdura, etc.) y de productos ya cocidos (cocción tradicional).

Programa **DESCONGELACIÓN**
El ventilador colocado en el fondo del horno, hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de la comida. Es aconsejable para la descongelación de cualquier tipo de alimentos, pero en particular para alimentos delicados que no deben recibir calor, por ejemplo: tortas heladas, dulces con crema, dulces de fruta.

Programa **ECO**
Se enciende el elemento calentador posterior y se pone en funcionamiento el ventilador garantizando un calor suave y uniforme en el interior del horno. Este modo de ahorro de energía está recomendado para pequeños platos, ideal para calentar comida y terminar platos a medio cocinar.

**Asador rotativo***



Para accionar el asador rotativo (*ver la figura*) proceder del siguiente modo:
1. coloque la bandeja en la posición 1;
2. coloque el soporte del asador rotativo en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador rotativo seleccionando los programas o ;

**!** Una vez que el programa ha comenzado, si se abre la puerta, el asador rotativo se detiene.

## Programas de cocción automáticos

**!** La **temperatura** y la **duración de la cocción** están **preestablecidas** por el sistema **C.O.P.® (Cocción Óptima Programada)** que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista. La cocción se puede realizar horneando en **frío** o en **caliente**. Se puede personalizar la duración de la cocción antes de que comience, en base a los gustos personales, modificándola en ±5/20 minutos según el programa elegido. De todos modos, una vez comenzada la cocción, también es posible modificar su duración. Si la modificación se realiza antes del comienzo del programa, se memoriza y se vuelve a proponer la próxima vez que se utiliza el programa. Si la

* Presente sólo en algunos modelos.

temperatura interna del horno es superior a la propuesta por el programa elegido, en la pantalla se visualiza el mensaje "HORNO DEMASIADO CALIENTE" y no es posible comenzar la cocción; espere hasta que el horno se enfríe. En la pantalla se alterna el ícono del programa elegido con el ícono de sugerencia del nivel adecuado.

**!** Una vez finalizada la fase de cocción, el horno emite una señal sonora.
**!** No abra la puerta del horno para evitar que se alteren los tiempos y las temperaturas de ejecución de las cocciones.

Programa **PAN**
Utilice esta función para cocinar pan. Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:
- seguir los pasos de la receta;
- respetar el **peso máximo** por bandeja;
- **no olvidar colocar 50g (0,5 dl) de agua fría en la bandeja en la posición 5**;
- la subida de la masa se realiza a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media según la temperatura de la habitación y hasta que alcance el doble de la masa inicial.

**Receta para el PAN :**
1 Bandeja de 1000g como máximo, Nivel bajo
2 Bandejas de 1000g como máximo, Niveles bajo y medio

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 360g de Agua, 11g de Sal, 25g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)
Proceso:
- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Realice un hueco en el medio de la harina.
- Vierta en él la mezcla de agua y levadura
- Trabaje la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estirándola con la palma de la mano y volviendo a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola, coloque la masa en una ensaladera y cúbrala con una película transparente para evitar que la superficie de la misma se seque. Coloque la ensaladera en el horno con la función manual SUBIDA DE MASA y deje subir la masa durante 1 hora aproximadamente (el volumen de la masa debe crecer hasta el doble).
- Divida la bola para obtener varios panes.
- Colóquelos en la bandeja sobre papel para horno.
- Eche harina sobre los panes.
- Realice cortes en los panes.
- Hornee con el horno frío.
- Dé comienzo al programa de cocción PAN
- Al final de la cocción, deje reposar los panes sobre una parrilla hasta que estén completamente fríos.

Programa **BUEY/TERNERA/CORDERO**
Utilice esta función para cocinar carnes de buey, ternera y cordero. Hornee cuando el horno está frío. También es posible hornear cuando está caliente. En algunos programas ASADO, se puede seleccionar el nivel de cocción deseado:

1. Pulse el ícono ;
2. con el mando elija entre "BIEN HECHO", "MEDIO" y "POCO HECHO";
3. pulse nuevamente el icono .

Programa **CERDO**
Utilice esta función para cocinar carnes de cerdo. Hornee cuando el horno está frío. También es posible hornear cuando está caliente.

Programa **POLLO**
Esta función es ideal para cocinar carne de pollo (entero o en trozos). Hornee cuando el horno está frío. También es posible hornear cuando está caliente.

Programa **FILETE DE PESCADO**
Esta función es adecuada para cocinar filetes de pequeñas-medianas dimensiones. Hornee cuando el horno está frío.

Programa **PAPILLOTE DE PESCADO**
Utilice esta función para cocinar pescados enteros de un peso máximo de 1Kg. El envoltorio se puede colocar directamente en la bandeja. Hornee cuando el horno está frío.

Programa **HOJALDRE**
Esta función es ideal para todas las recetas de hojaldre (que normalmente necesitan una buena cocción abajo). Hornee cuando el horno está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente.

Programa **TARTA**
Esta función es ideal para todas las recetas que utilizan pastaflora (normalmente preparada sin huevo) o prevén un relleno líquido o muy blando. Hornee cuando el horno está frío. También es posible hornear cuando está caliente.

Programa **BRIOCHE**
Esta función es ideal para repostería a base de levadura natural. Hornee cuando el horno está frío, también puede hacerlo cuando está caliente.

Programa **PLUM-CAKE**
Esta función es ideal para todas las recetas a base de levadura química. Hornee cuando el horno está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente.

Programa **BIZCOCHO**
Esta función es ideal para cocinar bizcochos, ya sea los que contienen levadura natural como los que contienen levadura química o no contienen levadura. Hornear cuando el horno está frío. También es posible colocar en el horno cuando está caliente.

Programa **PAELLA**
Esta función ha sido estudiada para preparar la receta de la paella de modo simple y rápido porque todos los

ingredientes se introducen fríos en el horno. Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:
- El arroz que utilice debe ser un arroz que no se pega: se puede utilizar el arroz para ensaladas o el tipo americano.
- El horno debe estar frío.
- Colocar:
  - la bandeja profunda en el 1º nivel (si disponible como accesorio) o introducir la parrilla en el 1º nivel y apoyar en ella una fuente para horno de aproximadamente 35x30x5 cm de altura.
  - la bandeja en el 3º nivel.
  - la parrilla en el 5º nivel.

**Receta para 8 personas:**
**En la bandeja profunda**
- 1 cebolla picada
- 500 gr de arroz
- 500 gr de frutos de mar congelados (colas de camarones, mejillones y almejas peladas, anillos de calamares, etc.)
- 2 puñados de guisantes congelados
- ¼ de ají picante (peperoncino) cortado en cubitos
- Chorizo (salchicha especiada y condimentada con páprika) en fetas
- Una cucharada de caldo de pescado en polvo
- 1 dosis de azafrán en polvo
- 700 gr de agua

Cubra la bandeja con papel de aluminio.
**En la bandeja**
- 8 porciones de filetes de merluza
- 8 (o16) colas de camarones (o langostinos)
- 8 Mejillones enteros para decorar

Cubra la bandeja con papel de aluminio.
**En una bandeja para horno apoyada en la parrilla**
- 6-8 muslos de pollo precedentemente condimentados con especias para paella y un chorrito de aceite de oliva.

Al finalizar la cocción, condimentar con aceite crudo.

Programa **ARROZ PILAF**
Use esta función para cocinar el arroz. Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir las siguientes indicaciones:
- El arroz que utilice debe ser un arroz que no se pega: se puede utilizar el arroz para ensaladas o el tipo americano.
- El horno debe estar frío.
- la bandeja profunda en el 2º nivel (si disponible como accesorio) o introducir la parrilla en el 2º nivel y apoyar en ella una fuente para horno de aproximadamente 35x30x5 cm de altura.

**Receta para 4 - 6 personas:**
- 500 gr de arroz
- 7 dl de agua o caldo

Coloque el arroz en la bandeja profunda sin mojarlo y cúbralo con el líquido. Cubra la bandeja con el papel de aluminio.

Programa **PIZZERÍA** (solo para los modelos que poseen piedra para pizza)
**!** No es posible modificar la duración ni programar una cocción retrasada.

Utilice esta función para cocinar la pizza (masa fina). Use la piedra refractaria para pizza suministrada colocándola sobre la parrilla en el nivel 4. El programa PIZZERÍA guía al usuario a través de mensajes y señales sonoras durante toda la cocción.
1. La pantalla visualiza "INSERTE LA PIEDRA" y "PRESIONE START PARA COMENZAR"
2. Una vez pulsado el ícono (START STOP) comienza el calentamiento de la piedra indicado por el llenado de la barra y por el mensaje "CALENTAMIENTO DE LA PIEDRA" que aparece en la pantalla.
3. Una vez finalizada la fase precedente, el horno emite algunas señales sonoras para avisar que es posible hornear la pizza y se visualiza el mensaje "HORNEA LA PIZZA".
4. Abra la puerta del horno y hornee la pizza. Comienza la cocción y en la pantalla se visualiza el mensaje "COCCIÓN EN CURSO". También se visualiza la cuenta al revés de 4 minutos.
5. Una vez finalizado el tiempo de cocción, en la pantalla se visualiza "PARADA EN LA COCCIÓN DESEADA" y se emiten señales sonoras para avisar que hay que extraer la pizza apenas se considere que la cocción superficial es satisfactoria.
6. Pulse el ícono (START STOP) y extraiga la pizza.
7. La eventual presión del ícono (START STOP) lleva el horno a la fase de calentamiento de la piedra. Si la temperatura de la piedra es suficientemente alta, esta fase se omite y se pasa inmediatamente a la fase de horneado.

Programa **YOGUR**
Se enciende el elemento calentador circular y se pone en funcionamiento el ventilador sólo durante la fase de calentamiento. La temperatura de 50 °C es ideal para preparar yogur.

**Receta básica para un litro de yogur: un litro de leche entera UHT, un vaso de yogur blanco**
Proceso:
- Calentar la leche en una olla pequeña de acero hasta que hierva.
- Quitar la capa de crema superficial y dejar enfriar.
- Mezclar 3 o 4 cucharaditas de leche con el yogur hasta que se incorpore completamente.
- Unir al resto de la leche y mezclar bien.
- Verter en vasos con cierre hermético.
- Colocar los vasos en la bandeja e insertarla en el nivel 2.
- Al finalizar, coloque los vasos en el frigorífico durante 12 horas como mínimo. Conserve el yogur en el frigorífico una semana como máximo.
- Es posible variar la receta adaptándola al gusto personal.

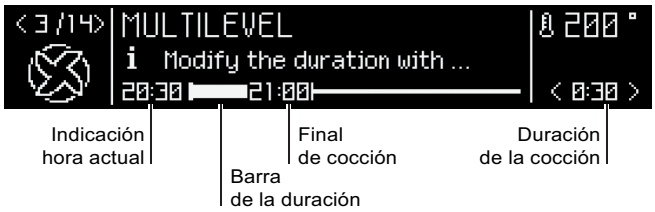
## Programar la cocción

**!** La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

**Programar la duración**
1. Pulse el ícono .
2. Gire el mando para programar la duración; si se mantiene la posición del mando los números se desplazan más velozmente

para facilitar la programación. En la pantalla se visualiza gráficamente el desplazamiento en la barra de la duración.
3. Una vez alcanzada la duración deseada, pulse nuevamente el ícono . En la pantalla se visualiza gráficamente en la barra de la duración, la información sobre la hora actual, la duración y la hora de final de cocción.
4. Pulse el ícono (START STOP) para que comience la cocción.
5. En la pantalla se visualiza el tiempo restante con el llenado de la barra de la duración.
6. Una vez finalizada la cocción, en la pantalla aparece el mensaje "COCCIÓN TERMINADA" y se emite una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

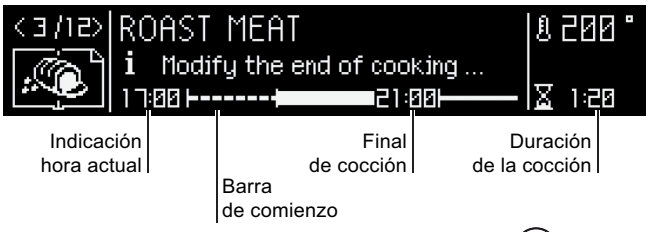



**Programar una cocción retrasada**

**!** La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.
**!** Para utilizar mejor la programación retrasada, es necesario que el reloj esté correctamente programado.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. Pulse 2 veces el ícono , centelleará la hora de final de cocción;
3. Gire el mando para programar la hora de final de cocción; si se mantiene la posición del mando los números se desplazan más velozmente para facilitar la programación. En la pantalla se visualiza gráficamente el desplazamiento en la barra del comienzo diferido.
4. Una vez alcanzada la hora de final deseada, presione nuevamente el ícono . En la pantalla se visualiza gráficamente en la barra del comienzo diferido, la información sobre la hora actual, el tiempo que falta para el comienzo, la duración y la hora de final de cocción.
5. Pulse el ícono (START STOP) para que comience la programación.
6. En la pantalla se visualiza el mensaje "INICIO DE COCCIÓN DIFERIDA" y el tiempo restante desplazando hacia atrás la barra de comienzo diferido.
7. Una vez que ha comenzado la cocción, en la pantalla se visualiza el tiempo restante con el llenado de la barra de la duración.
8. Cumplido el tiempo, en la pantalla aparece el mensaje "COCCIÓN TERMINADA" y se emite una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.




Para anular una programación pulse el icono (START STOP).

## Consejos prácticos para cocinar

**!** En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría quemar las comidas delicadas.
**!** En las cocciones BARBACOA y GRATINADO, si se utiliza el asador giratorio, coloque la bandeja en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTINIVEL

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la bandeja abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar la temperatura en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento es controlado por un termostato.

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Utilizando la bandeja aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

## Tabla de cocción

| Programas | Alimentos | Peso (Kg) | Posiciones | | Precalentamiento | Temperatura aconsejada (°C) | Duración de la cocción (minutos) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Manuales** | | | guías estándar | guías deslizantes | | | |
| **Multinivel*** | Pizza en 2 niveles | | 2 y 4 | 1 y 3 | si | 210-220 | 20-25 |
| | Hojaldre en 2 niveles/tortas en 2 niveles | | 2 y 4 | 1 y 3 | si | 180 | 30-35 |
| | Bizcocho en 2 niveles (sobre una bandeja) | | 2 y 4 | 1 y 3 | si | 160-170 | 20-25 |
| | Pollo asado + patatas | 1+1 | 1 y 2/3 | 1 y 3 | si | 200-210 | 65-75 |
| | Cordero | 1 | 2 | 1 | si | 190-200 | 45-50 |
| | Caballa | 1 | 1 o 2 | 1 | si | 180 | 30-35 |
| | Lasañas | 1 | 2 | 1 | si | 180-190 | 35-40 |
| | Petisús en 3 niveles | | 1 y 3 y 5 | 1 y 2 y 4 | si | 190 | 20-25 |
| | Bizcochos en 3 niveles | | 1 y 3 y 5 | 1 y 2 y 4 | si | 180 | 10-20 |
| | Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles | | 2 y 4 | 1 y 3 | si | 210 | 20-25 |
| | Tortas saladas | | 1 y 3 | 1 y 3 | si | 190-200 | 20-30 |
| **Barbacoa*** | Caballa | 1 | 4 | 3 | no | 300 | 10-20 |
| | Lenguados y sepias | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 10-15 |
| | Broquetas de calamares y cangrejos | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 10-15 |
| | Filete de merluza | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 10-15 |
| | Verduras a la parrilla | 0,5 | 3 o 4 | 2 o 3 | no | 300 | 15-20 |
| | Bistec de ternera | 0,8 | 4 | 3 | no | 300 | 10-20 |
| | Salchichas | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 10-20 |
| | Hamburguesas | n° 4 o 5 | 4 | 3 | no | 300 | 10-12 |
| | Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado) | n° 4 o 6 | 4 | 3 | no | 300 | 3-5 |
| | Pollo asado con asador giratorio (cuando existe) | 1 | - | - | no | 300 | 70-80 |
| | Cordero asado con asador giratorio (cuando existe) | 1 | - | - | no | 300 | 70-80 |
| **Gratinado*** | Pollo a la parrilla | 1,5 | 2 | 2 | no | 210 | 55-60 |
| | Sepias | 1 | 2 | 2 | no | 200 | 30-35 |
| | Pollo asado con asador giratorio (cuando existe) | 1,5 | - | - | no | 210 | 70-80 |
| | Pato asado con asador giratorio (cuando existe) | 1,5 | - | - | no | 210 | 60-70 |
| | Asado de ternera o de buey | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 60-75 |
| | Asado de cerdo | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 70-80 |
| | Cordero | 1 | 2 | 2 | no | 210 | 40-45 |
| **Asador*** | Asados (carnes blancas o rojas) | 1 | 2 | 2 | no | 200 | 50-75 |
| **Pescado*** | Dorada | 0,7 | 2 | 2 | si | 180 | 20-25 |
| | Filetes de pescado | 1 | 2 | 2 | si | 170 | 12-15 |
| | Róbalo con patatas | 0,5 + 0,5 | 2 | 2 | si | 190 | 60 |
| **Pizza*** | Pizza | 0,5 | 2 | 1 | si | 210-220 | 15-20 |
| | Hogazas | 0,5 | 2 | 1 | si | 190-200 | 20-25 |
| **Subida de masa*** | Subida de las masas con levadura natural (brioche, pan, torta de azúcar, croissant, etc.) | | 2 | 2 | no | 40 | |
| **Pasteurización*** | Fruta, verdura, etc. | | 2 | 2 | si | 110 | |
| **Baja temperatura*** | Carne | | 2 | 1 | no | 75 | 90-180 |
| | Pescado | | 2 | 1 | no | 85 | 90-180 |
| | Verduras | | 2 | 1 | no | 110 | 90-180 |
| **Descongelación*** | Todos los alimentos congelados | | | | | | |

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

**! Programa ECO :** Este programa, con mayor tiempo de cocción pero con un notable ahorro energético, es adecuado para platos como filetes de pescado, pequeña pastelería o verduras. Se adapta también para calentar alimentos y completar cocciones.

## Tabla de cocción

| Programas | Alimentos | Peso (Kg) | Posiciones | | Precalentamiento |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Automáticos**** | | guías estándar | guías deslizantes | |
| **Pan***** | Pan (ver la receta) | 1 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Buey** | Asado de buey | 1-1,5 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Ternera** | Asado de ternera | 1-1,5 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Cordero** | Cordero asado | 1-1,5 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Cerdo** | Asado de cerdo | 1,2-1,5 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Pollo** | Pollo asado | 1-1,5 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Filete de pescado** | Merluza<br>Mero<br>Trucha | 0,4-0,5<br>0,4-0,5<br>0,4-0,5 | 2 o 3<br>2 o 3<br>2 o 3 | 2<br>2<br>2 | no<br>no<br>no |
| **Papillote de pescado** | Dorada<br>Lubina | 0,4-0,5<br>0,4-0,5 | 2 o 3<br>2 o 3 | 2<br>2 | no<br>no |
| **Hojaldre** | Hojaldre | 0,5 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Tarta** | Torta de manzanas | 0,5 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Brioche** | Pasteles a base de levadura natural (brioche, pastel de almendras, etc.) | 0,7 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Plum-cake** | Pasteles a base de levadura (cuatro cuartos, bizcochos de dos colores, etc.) | 0,7 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Bizcochos** | Bizcochos | 1 | 2 o 3 | 2 | no |
| **Paella** | Paella (ver la receta) | | 1-3-5 | 1-2-4 | no |
| **Arroz Pilaf** | Arroz Pilaf (ver la receta) | 0,5 | 2 | 1 | no |
| **Pizzería*** | Pizzas muy finas (masa de pan) | | 4 (piedra sobre la parrilla) | | |
| **Yogur** | Yogur | | 2 | 2 | si |

* (solo para los modelos que poseen piedra para pizza)
** La duración de una cocción automática se programa. Los valores pueden ser modificados por el usuario a partir de la duración prefijada.
*** Según la receta, añadir 50 gr (0,5 dl) de agua en la bandeja colocada en la posición 5.

# Precauciones y consejos

**!** El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

## Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

## Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

## Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la “cocción retrasada” (ver Programas) y la “limpieza automática retrasada” (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en BARBACOA y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

**!** Este producto satisface los requisitos impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by.

# Mantenimiento y cuidados

## Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

## Limpiar el aparato

- Las pequeñas diferencias de color en la parte delantera del horno son debidas a los distintos materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las posibles sombras que se puedan advertir en el vidrio de la puerta, similares a estrías, son debidas al reflejo de la luz de la lámpara del horno.
- A temperaturas muy elevadas el esmalte se marca a fuego. Durante este proceso podrían producirse variaciones cromáticas. Esto es normal y no influye de ninguna manera en el funcionamiento del horno. Los bordes de las chapas delgadas no pueden ser esmaltados completamente y, por lo tanto, pueden parecer toscos. Esto no perjudica la protección anticorrosiva.
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.

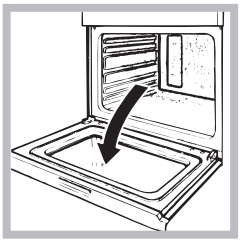
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.
- Se aconseja no rociar con detergentes directamente sobre la zona de mandos, sino utilizar una esponja.

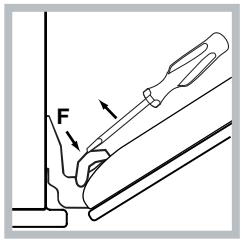
**!** No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

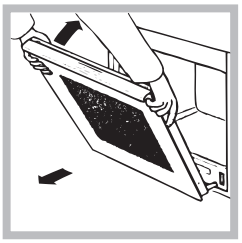
## Limpiar la puerta

**! En los modelos que poseen LED INSIDE no se puede desmontar la puerta.**

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio. Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:
1. Para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);
2. utilizando un destornillador, levante y gire las palancas **F** ubicadas en las dos bisagras (ver la figura);





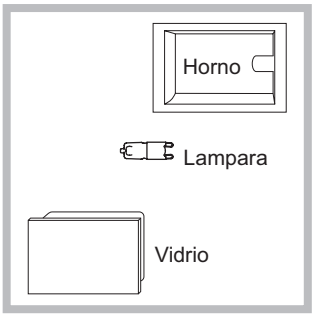



3. Sujete la puerta de los costados y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de su lugar (ver la figura). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

**Controlar las juntas**

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

## Sustituir la bombilla

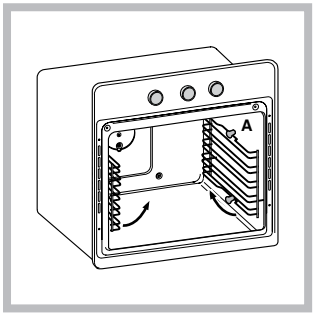



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:
1. Quite la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una similar: Lámpara halógena tensión 230V, potencia 25 W, casquillo G 9.
3. Vuelva a colocar la tapa (ver la figura).

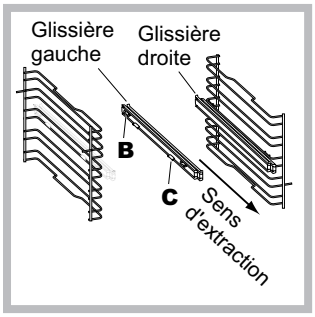
**!** No toque la lámpara directamente con las manos.

**!** No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

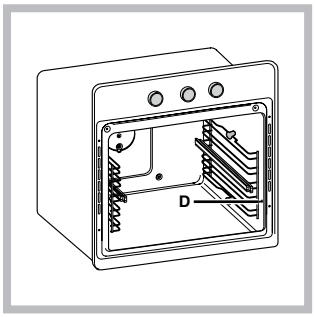
## Montaje del Kit Guías Deslizables




Para montar las guías deslizables:
1. Quite los dos bastidores extrayéndolos de los distanciadores A (ver la figura).




2. Elija el nivel en el que va a introducir la guía deslizable. Prestando atención al sentido de extracción de dicha guía, coloque sobre el bastidor la ensambladura B primero y luego la C.




3. Fije los dos bastidores, con las guías montadas, en los orificios correspondientes ubicados en las paredes del horno (ver la figura). Los orificios para el bastidor izquierdo están ubicados arriba, mientras que los orificios para el derecho están abajo.
4. Por último, encastre los bastidores en los distanciadores A.

**!** No coloque las guías deslizables en la posición 5.

## Limpieza automática PIRO

El ciclo se limpieza lleva la temperatura interior del horno hasta los 500ºC y activa el proceso de pirólisis, o sea, la carbonización de los residuos. Más precisamente, la suciedad se incinera.
Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños. A través del vidrio de la puerta del horno, es posible notar que algunas partículas se iluminan: se trata de una combustión instantánea, absolutamente normal, que no constituye ningún peligro.

Antes de activar la PIRÓLISIS:
- limpie la puerta del horno
- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
- quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.

**!** Si el horno está excesivamente caliente, la pirólisis podría no comenzar. Espere hasta que se enfríe.

**!** La activación del programa es posible sólo después de haber cerrado la puerta del horno.

Para activar el ciclo de limpieza :

1. Encienda el panel de control pulsando el icono ;
2. Pulse el ícono ;
3. Desplácese por el menú utilizando el mando, seleccione la opción PIRÓLISIS y pulse el ícono .
4. El aparato propone la pirólisis “NORMAL” de una duración de 1 hora y 30 minutos. Es posible elegir otros niveles de limpieza
   - con el mando elija entre:
     - “ECONÓMICA”: duración 1 hora;
     - “NORMAL”: duración 1 hora y 30 minutos;
     - “INTENSIVA”: duración 2 horas;
   - pulse nuevamente el icono .
5. Pulse el ícono para comenzar la PIRÓLISIS.

**Dispositivos de seguridad**

- apenas la temperatura alcanza valores elevados la puerta se bloquea automáticamente; en la pantalla se enciende el ícono ;
- pulsar el ícono permite anular en cualquier momento el ciclo de limpieza;
- si se produce un acontecimiento anómalo, la alimentación de los elementos calentadores se interrumpe;
- una vez que se ha bloqueado la puerta no es posible modificar los valores de duración y finalización.

**Programar la limpieza automática retrasada**

**!** La programación es posible sólo después de haber seleccionado el ciclo de limpieza.

1. Pulse 2 veces el ícono , centelleará la hora de final de pirólisis;
2. Gire el mando para programar la hora de final de pirólisis; si se mantiene la posición del mando los números se desplazan más velozmente para facilitar la programación. En la pantalla se visualiza gráficamente el desplazamiento en la barra del comienzo diferido.
3. Una vez alcanzada la hora de final deseada, presione nuevamente el ícono . En la pantalla se visualiza gráficamente en la barra del comienzo diferido, la información sobre la hora actual, el tiempo que falta para el comienzo, la duración y la hora de final de pirólisis.
4. Pulse el ícono para que comience la programación.
5. En la pantalla se visualiza el tiempo restante desplazando hacia atrás la barra de comienzo diferido.
6. Una vez que ha comenzado la pirólisis, en la pantalla se visualiza el tiempo restante con el llenado de la barra de la duración.
7. Cumplido el tiempo, en la pantalla aparece el mensaje “CICLO DE LIMPIEZA TERMINADO” y se emite una señal sonora.

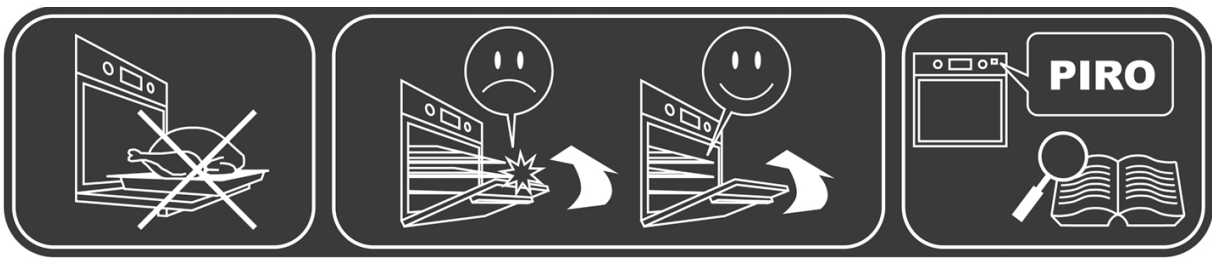
- Ejemplo: son las 9:00 horas, se elige una PIRÓLISIS con nivel Económico y, por lo tanto, con una duración prefijada de 1 hora. Se programa las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:30:00 horas.

Para anular una programación pulse el icono .

**Al finalizar la limpieza automática**

Para poder abrir la puerta del horno será necesario esperar que se apague el ícono : indica que la temperatura del horno ha descendido hasta un nivel aceptable. En ese momento, es posible detectar la presencia de algunos depósitos de polvo blanco en el fondo y en las paredes del horno: elimínelos con una esponja húmeda cuando el horno esté frío. Si, en cambio, desea aprovechar el calor almacenado para una nueva cocción, los polvos pueden permanecer: no constituyen un peligro para los alimentos que se van a cocinar.

# ATENCIÓN




ES

No utilizar la puerta abierta como superficie de apoyo.

Asegurarse que parrillas y graseras estén encajadas hasta el final antes de cerrar la puerta.

Para el ciclo de limpieza automática (pirolisis) leer con atención el manual.

# Anomalías y soluciones

| Problema | Causa posible | Solución |
|---|---|---|
| La programación de una cocción no se ha ejecutado. | Se ha producido una interrupción de corriente. | Volver a realizar las programaciones. |
| En la pantalla se visualiza ECO Mode. | El aparato está en modo de espera. | Toque una tecla cualquiera para salir del modo de espera. |
| Se ha elegido un programa automático. En la pantalla se visualiza “Hot” y la cocción no comienza. | La temperatura interna en el horno es superior a la propuesta por el programa elegido. | Espere hasta que el horno se enfríe. |
| Se ha elegido la cocción ventilada y el alimento presenta quemaduras. | Las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente que podría generar quemaduras en los alimentos delicados. | Se aconseja girar las graseras en la mitad de la cocción. |

# Instalação

**!** É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

**!** Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

## Posicionamento

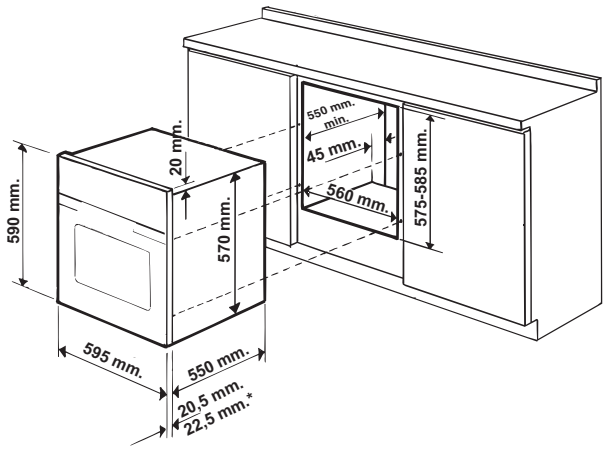
**!** As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

**!** A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

**!** Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

**Encaixe**
Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

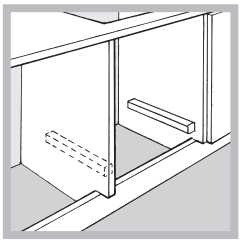
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:

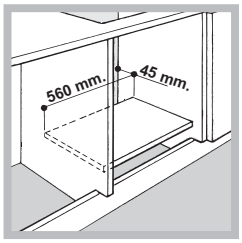



*** Apenas para os modelos em inox**

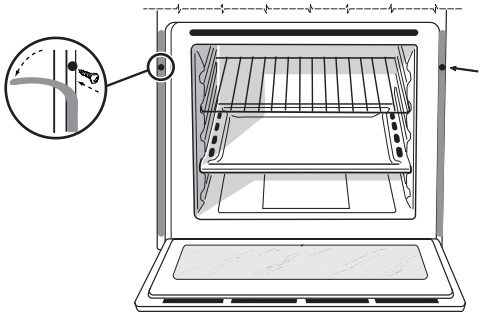
**!** Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.
As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

**Ventilação**
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).






**Colocar no centro e prender**
Para prender o aparelho no móvel:
- abra a porta do forno;
- desfie as guarnições laterais na parte alta até deixar descobertos os 3 furos de fixação;
- fixe o forno ao móvel utilizando os 2 parafusos para madeira;
- posicione novamente as duas guarnições.

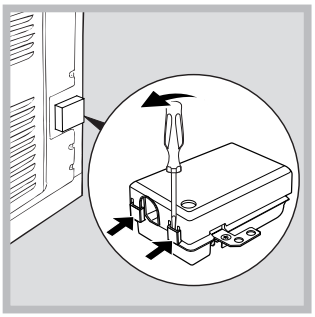


**!** Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

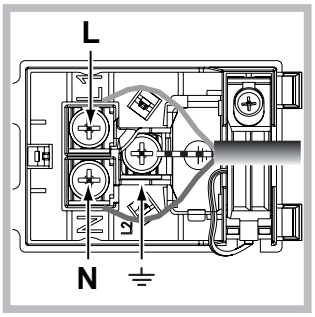
## Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (veja a seguir).

**Montagem do cabo de fornecimento**



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).




2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde ⏚ (veja a figura).
3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

**Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica**

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente (por exemplo, a parte traseira do forno).

**!** O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

**!** Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

**!** O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

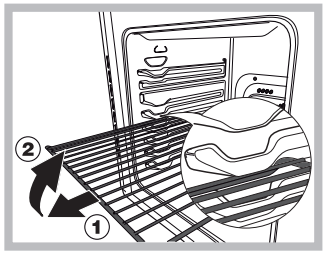
**!** O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

**! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.**

| **PLACA DAS CARACTERÍSTICAS** | |
|---|---|
| **Medidas*** | largura 43,5 cm<br>altura 32,4 cm<br>profundidade 41,5 cm |
| **Volume*** | Litros 59 |
| **Medidas**** | largura 45,5 cm<br>altura 32,4 cm<br>profundidade 41,5 cm |
| **Volume**** | Litros 62 |
| **Ligações eléctricas** | Tensão de 220-240 V~ 50/60Hz ou 50Hz<br>(ver quadro das características)<br>potência máxima absorvida 2800W |
| **ENERGY LABEL (ETIQUETA DE ENERGIA)** | Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304<br><br>Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: ECO. |
| CE<br> | Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – 2004/108/CEE de 15.12.04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.<br>- 2012/19/CE e posteriores modificações.<br>- 1275/2008 standby/off mode |

* Apenas para modelos com guias integradas.
** Apenas para modelos com guias em fio.

# Início e utilização




**ATENÇÃO!** O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaiam do forno (1).
Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

**!** Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

**!** Ao rodar o selector, é possível modificar os parâmetros evidenciados no display entre os símbolos "<" e ">".

**!** Para facilitar as configurações, mantenha em posição o selector: os números no display passarão mais rapidamente.

**!** Cada configuração é memorizada automaticamente após 10 segundos.

**!** Não é possível activar as teclas touch se estiver usando luvas.

Alguns modelos dispõem de um sistema de dobradiças que consente o fechamento da porta lentamente, sem que seja necessário acompanhá-la com a mão até o final do percurso. Para uma correcta utilização, antes de fechar:
- abra inteiramente a porta;
- evite forçar o fechamento manualmente.

**!** Para optimizar os resultados de cozedura, no momento da activação da função seleccionada é efectuada a configuração dos parâmetros do produto, que pode implicar um atraso da ligação da ventoinha e dos elementos de aquecimento.

## Acender pela primeira vez

Depois de ligar à rede eléctrica, na primeira alimentação, ligar o painel de comandos carregando no botão . Aparecerá o elenco dos idiomas no menu. Para escolher o idioma desejado, seleccione-o com o selector. Para confirmar, carregue no ícone .
Uma vez efectuada a escolha, o display mostrará o menu das configurações. Carregar no ícone ou visualizar com o selector até chegar ao item SAIR e carregar no ícone para iniciar a utilizar o forno.

**!** Após ter configurado o idioma no menu, se o visor não for utilizado por mais de 30 segundos, passará automaticamente para a modalidade de programação.

## Itens do menu das configurações

Para entrar no menu das configurações, ligar o painel de controle e carregar no ícone .
Utilizar o selector para evidenciar cada item do menu.
Para modificar a configuração, carregar no ícone .
No menu estão presentes os seguintes parâmetros:
IDIOMA: escolha do idioma visualizado no display.
PIRÓLISE: escolha do tipo de limpeza.
RELÓGIO: configuração da hora exacta.
SOM: activação/desactivação dos sons do teclado.
LUZ: activação/desactivação da luz interna do forno durante a cozedura.
LOGO: activação/desactivação do logo ao ligar.
GUIA: activação/desactivação sugestões de uso.
SAIR: sair do menu.

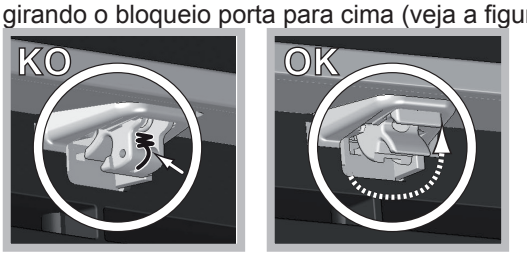
**!** É possível sair do menu das configurações pressionando o ícone .

## Bloqueio porta/comandos

**!** É possível bloquear a porta e os comandos com o forno desligado, com cozedura iniciada ou terminada e em fase de programação.

A função de bloqueio porta/comandos consente bloquear a porta e/ou os comandos do forno.
Para activar, carregue no ícone , seleccione o item desejado rodando o selector:
- NENHUM BLOQUEIO: desactiva o bloqueio activo;
- SOMENTE TECLAS: bloqueia apenas os comandos;
- SOMENTE PORTA: bloqueia somente a porta;
- TECLAS E PORTA: bloqueia tanto os comandos quanto a porta

e confirme com o ícone .
Para confirmar, será emitido um sinal acústico e o display mostrará o indicador .
Pode ser activada quando o forno está a cozer, ou quando está desligado. Pode ser desactivada em todos os casos precedentes e também quando o forno tiver terminado a cozedura.
**!** Ao limpar o aparelho pode acontecer de fechar inadvertidamente o bloqueio porta (é visível uma mola). Neste caso, coloque-o novamente na posição de aberto girando o bloqueio porta para cima (veja a figura).




## Acertar o relógio

Para acertar o relógio, ligar o forno carregando no ícone ; carregar no ícone e seguir o procedimento indicado.
1. visualizar os itens do menu através do selector, seleccionar o item RELÓGIO e carregar no ícone .
2. Regular a hora através do selector.

3. Uma vez alcançada a hora exacta, prima novamente o ícone .
4. Repita os pontos 2 e 3 descritos acima também para regular os minutos.
5. Para sair da regulação, prima o ícone ou visualize com o selector o comando SAIR e prima o ícone .

**!** O relógio pode ser configurado também com o forno desligado pressionando o ícone e seguindo os pontos de 2 a 4 descritos acima.

Depois de ligar à rede eléctrica ou depois de um corte de corrente é necessário configurar novamente o relógio.

## Programe o conta-minutos

**!** É possível programar o conta-minutos tanto com o forno apagado quanto aceso. O conta-minutos não comanda o forno para acender-se ou apagar-se.
Quando terminar o prazo, o conta-minutos tocará um sinal acústico, que pára depois de 30 segundos ou se carregar em qualquer tecla activa.
Como regular o conta-minutos:

1. Prima no ícone .
2. Regule o tempo desejado com o selector.
3. Uma vez alcançada a configuração desejada, prima novamente o ícone .

Com o forno desligado, o display visualiza a contagem regressiva. Com o forno ligado, o ícone aceso indica que o conta-minutos está activado.

Para cancelar o conta-minutos, prima o ícone e com o selector coloque o tempo em 00:00. Prima novamente o ícone .

Quando o ícone estiver desligado, significará que o conta-minutos está desactivado.

## Início do forno

1. Para obter acesso ao painel de comandos prima o ícone . O aparelho emitirá três sinais acústicos ascendentes.
2. Premir o ícone para seleccionar o programa de cozedura manual que desejar. Pode-se configurar a temperatura e a duração da cozedura.
Premir o ícone para seleccionar o programa de cozedura automático que desejar. A temperatura e a duração da cozedura são predefinidas. Conforme o programa escolhido, será possível modificar somente a duração. A palavra “AUTO” que aparece no display indica que a temperatura segue um preciso perfil de cozedura. Pode-se programar uma cozedura posterior.
3. Pressione o ícone START STOP para iniciar a cozedura.
4. O forno entra na fase de preaquecimento, os indicadores de preaquecimento acendem-se à medida em que a temperatura sobe.
5. Toca um sinal e acendem-se todos os indicadores do preaquecimento, a indicar que o preaquecimento terminou. É possível colocar os alimentos no forno.
6. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar a temperatura pressionando o ícone °C, rodar o selector e confirmar pressionando novamente o ícone °C (*somente para programas manuais*);
- planear a duração de uma cozedura (*veja Programas*);
- interromper a cozedura premindo o ícone START STOP. Neste caso, o aparelho lembra a temperatura eventualmente modificada anteriormente (*somente para os programas manuais*).
- desligue o forno mantendo premida o ícone por 3 segundos.
7. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente (por exemplo: foi programado um início de cozedura para as 20:30. Às 19:30 verifica-se um black-out. Quando a corrente eléctrica voltar, será necessário reprogramar.)

**!**No programa BARBECUE não há preaquecimento.
**!** Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.
**!** Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grelha fornecida.

**Ventilação de arrefecimento**
Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos, a porta do forno e a parte inferior da porta do forno. No início do ciclo de limpeza a ventoinha funciona com velocidade baixa.
**!**No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

**Luz do forno**
A luz acende-se quando se abre a porta do forno, ou no momento do início de um programa de cozedura *(se estiver activa no menu das configurações)*.
Nos modelos dotados de *LED INSIDE* no início da cozedura acendem-se os leds na porta para uma melhor iluminação de todos os níveis de cozedura.

**Indicadores de calor resíduo.**
O aparelho possui também um indicador de calor resíduo. Com o forno desligado, o display mostra através do acendimento da barra do “calor resíduo” a presença de temperatura no interior da cavidade. Cada elemento da barra desliga-se na medida em que a temperatura no interior do forno irá arrefecendo-se.

## Modo de Demo

**!** A modalidade DEMO do aparelho não pode ser activada sem antes seleccionar o idioma.

Este forno pode funcionar no modo de DEMO: desactivam-se todos os elementos aquecedores, mas os comandos permanecem operativos.

Para activar o modo DEMO desligue o forno, mantenha virado o selector no sentido horário e pressione contemporaneamente o ícone START STOP por 10 segundos. Toca um sinal acústico e no display é visualizado "DEMO".
Para desactivar o modo DEMO, mantenha virado o selector no sentido anti-horário e pressione contemporaneamente o ícone START STOP por 3 segundos. Será emitido um sinal acústico para confirmar a desactivação.

### Restabelecimento configurações de fábrica

O forno pode ser recolocado aos valores de fábrica, fazendo um reset de todas as configurações efectuadas pelo utilizador (idioma, som e durações personalizadas, etc...). Para efectuar o reset mantenha pressionadas por 6 segundos contemporaneamente as teclas , , START STOP . Quando o restabelecimento tiver sido completado, será emitido um sinal acústico. No momento da primeira pressão do ícone se voltará ao primeiro acendimento.

### Standby

Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em standby. Se não forem efectuadas operações dentro de 30 minutos, e não foi programado nenhum bloqueio porta ou comandos, o aparelho irá colocar-se automaticamente na modalidade stand-by. O modo stand-by é sinalizado com a imagem ECO Mode no display. Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

# Programas

**!** Para garantir que os alimentos fiquem perfeitamente tenros e crocantes, o forno emite sob a forma de vapor de água a humidade que provém naturalmente dos alimentos. Desta forma, podem-se obter excelentes resultados de cozedura com todos os alimentos.
**!** A cada acendimento o forno irá propor o primeiro programa de cozedura manual.
**!** Se a porta não se fechar perfeitamente, o display mostrará a mensagem "PORTA ABERTA". Para obter os melhores resultados de cozedura, remova a causa que impede o correcto fechamento da porta do forno.

### Programas de cozedura manuais

**!** Todos os programas têm uma temperatura de cozedura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40¡æ e 250°C (270ºC para o programa BARBECUE). Eventuais modificações da temperatura serão memorizadas e propostas novamente na sucessiva utilização do programa.
Se a temperatura escolhida for inferior à temperatura interna do forno, o display mostrará a escrita "FORMO MUITO QUENTE". É de qualquer forma possível iniciar a cozedura. Se iniciar uma cozedura sem ter configurado a sua duração, o display mostrará o tempo que passou desde o seu início.

Programa **MULTINÍVEL**
Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até 3 prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa **BARBECUE**
Activa-se o elemento aquecedor superior e o espeto giratório (se houver). Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Efectuar as cozeduras com a porta do forno fechada *(veja "Conselhos práticos de cozedura")*.

Programa **GRATIN**
Activa-se o elemento aquecedor superior e durante uma parte do ciclo também o elemento aquecedor circular, começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotativo (se houver). Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno.
Deste modo, impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Efectuar as cozeduras com a porta do forno fechada *(veja "Conselhos práticos de cozedura")*.

Programa **ASSADOS**
Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo, impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor.
Cozer com a porta do forno fechada.

Programa **PEIXE**
Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação consente cozinhar com leveza os pratos à base de peixe.

Programa **PIZZA**
Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação consente um aquecimento rápido do forno. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

Programa **FERMENTAÇÃO**
Activa-se o elemento aquecedor circular e começa a funcionar a ventoinha somente na fase de aquecimento. A temperatura do forno é ideal para a activação do processo de fermentação. Durante a fermentação deixe a porta do forno fechada.

Programa **PASTELARIA**
Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Este programa é indicado para a cozedura dos alimentos delicados (por ex. doces que precisam de fermentação).

Programa **PASTEURIZAÇÃO**
Este tipo de cozedura é indicado para a fruta, a verdura, etc.…. Os recipientes de pequenas dimensões podem ser posicionados em 2 níveis (bandeja pingadeira 1ª prateleira e grade 3ª prateleira). Deixar arrefecer os recipientes dentro do forno. Enfornar com o forno frio.

Programas **BAIXA TEMPERATURA CARNE/PEIXE/ VERDURAS**
Este tipo de programa, utilizado há anos pelos profissionais do sector, consente cozinhar os alimentos (carnes, peixes, fruta e verdura) com temperaturas muito baixas (75, 85 e 110 ¡æ), garantindo uma cozedura perfeita e exaltando ao máximo as qualidades gustativas dos alimentos.
As vantagens não devem ser subestimadas:
- graças às temperaturas de cozedura muito baixas (geralmente inferiores à temperatura de evaporação), a dispersão dos molhos de cozedura devida à evaporação é reduzida em modo considerável e o alimento torna-se mais macio;
- na cozedura de carnes, as fibras musculares retiram-se menos respeito a uma cozedura clássica. O resultado é uma carne mais macia que não necessita de uma fase de repouso após a cozedura. O doiramento da carne deverá ser efectuado antes de colocar no forno.

**A cozedura com baixa temperatura à vácuo**, utilizada há mais de 30 anos pelos grandes chefes, possui numerosas qualidades:
- gastronómicas: consente de concentrar os aromas respeitando as características gustativas dos alimentos e preservando a sua maciez.
- higiénicas: dado que são respeitadas as normas de higiene, este tipo de cozedura protege os alimentos contra os efeitos nocivos do oxigénio e garante uma conservação mais prolongada dos alimentos na geladeira.
- de organização: graças ao prolongamento da duração de conservação, é possível preparar os pratos com muita antecedência.
- dietéticas: esta cozedura elimina o uso das substâncias gordurosas e permite a realização de uma cozedura leve e digerível.
- económicas: reduz notavelmente o abaixamento de peso dos produtos.

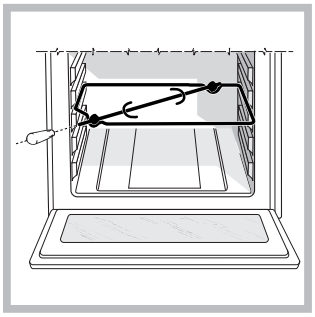
Para utilizar esta técnica, é necessário possuir uma máquina de vácuo dotada dos específicos sacos para a conservação dos produtos. Seguir atentamente as instruções indicadas para a embalagem a vácuo dos alimentos.
A técnica do vácuo permite também a conservação de produtos crus (frutas, verduras, etc.) e de produtos já cozinhados (cozedura tradicional).

***** Há somente em alguns modelos.

Programa **DESCONGELAÇÃO**
A ventoinha situada no fundo do forno faz circular o ar a temperatura ambiente ao redor dos alimentos. É indicado para descongelar quaisquer tipos de comida, mas especialmente para comidas delicadas que não se devem aquecer, tais como por exemplo: tartes geladas, bolos de creme ou de nata, bolos de frutas.

Programa **ECO**
Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Este modo de poupança de energia é recomendado para pratos pequenos, ideal para aquecimento de alimentos e para terminar os cozinhados.

**Espeto giratório***



Para accionar o espeto giratório (*veja a figura*) realize as seguintes operações:
1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto giratório na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. accionar o espeto giratório seleccionando os programas ou ;

**!** Depois do programa ter iniciado, se abrir a porta, o espeto giratório pára.

## Programas de cozedura automáticos

**!** A **temperatura** e a **duração da cozedura** podem ser predefinidas mediante o sistema **C.O.P.® (Cozedura Óptima Programada)** que automaticamente assegura um resultado perfeito. A cozedura interrompe-se automaticamente e o forno avisa quanto o alimento está cozido. A cozedura pode ser efectuada colocando o alimento no forno **frio** ou **quente**. É possível personalizar a duração da cozedura com base nas preferências pessoais, modificando, antes do acendimento, em ±5/20 minutos, de acordo com o programa escolhido. É igualmente possível modificar a duração depois de iniciada a cozedura. Se a modificação for efectuada antes do início do programa, é memorizada e proposta quando utilizar novamente o programa. Se a temperatura interna no forno for superior àquela proposta para o programa escolhido, o display irá mostrar a escrita "FORNO MUITO QUENTE" e não será possível iniciar a cozedura; aguarde até que o forno tenha se arrefecido.
O display anternará o ícone do programa escolhido com o ícone que sugere a prateleira recomendada.

**!** Quando alcançar a fase de cozedura, o forno emitirá um sinal acústico.
**!** Não abra a porta do forno para evitar de alterar os tempos e as temperaturas de execução das cozeduras.

Programa **PÃO**
Utilizar esta função para preparar o pão. Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:
- respeitar a receita;
- o **peso máximo** por bandeja pingadeira;
- **não esqueça de colocar 50g (0,5 dl) de água fria na bandeja pingadeira na posição 5**;
- a fermentação da massa deve ser feira com a temperatura ambiente por 1 hora ou 1 hora e meia, em função da temperatura da cozinha, e em prática, até a massa dobrar o seu volume.

**Receita para o PÃO:**
1 Bandeja pingadeira de 1.000 g. Máx., prateleira baixa
2 Bandejas pingadeiras de 1000g Máx, prateleiras baixa e média

Receita para 1000 g. de massa: 600 g. Farinha, 360 g. Água, 11 g. Sal, 25 g. lêvedo fresco (ou 2 envelopes de pó)
Procedimento:
- Misturar a farinha e o sal em um grande recipiente.
- Diluir o lêvedo na água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e lêvedo.
- Amasse até obter uma massa homogénea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma 10 minutos.
- Forme uma bola, coloque a massa numa tigela e cubra-a com uma película transparente para evitar que a superfície da massa se seque. Coloque a tigela no forno na função manual FERMENTAÇÃO e deixe fermentar por aproximadamente uma hora (o volume da massa deve dobrar).
- Divida a bola para obter vários pães.
- Coloque-os no tabuleiro de recolha sobre um papel de forno.
- Deite farinha sobre os pães.
- Faça alguns cortes nos pães.
- Enfornar com o forno frio.
- Iniciar a cozedura PÃO
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.

Programa **VACA/VITELA/CARNEIRO**
Utilizar esta função para assar carne vaca, vitela e carneiro. Enfornar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente. Em alguns programas CARNE ASSADA é possível seleccionar o nível de cozedura desejado:

1. Prima no ícone ;
2. com o selector, escolha entre “BEM PASSADO”, “MÉDIO” e “MAL PASSADO”;
3. prima outra vez o ícone .

Programa **PORCO**
Utilizar esta função para assar carne de porco. Enfornar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

Programa **FRANGO**
Esta função é ideal para assar carne de frango (inteiro ou em pedaços). Enfornar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

Programa **FILETES DE PEIXE**
Esta função é ideal para cozinhar filetes de peixe de pequenas e médias dimensões. Enfornar com o forno frio.

Programa **PEIXE AO PAPELOTE**
Utilizar esta função para assar peixes inteiros com um peso máximo de 1 Kg. È possível posicionar o papelote directamente sobre a bandeja pingadeira. Enfornar com o forno frio.

Programa **TORRAR**
Esta função é ideal para todas as receitas de tartes (que normalmente precisam de uma boa cozedura na parte inferior). Enfornar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

Programa **TARTE**
Esta função é ideal para todas as receitas que prevêm o uso de massa quebrada (normalmente preparada sem o uso de ovos) ou que prevêm um recheio líquido ou muito tenro. Enfornar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

Programa **BRIOCHE**
Esta função é ideal para bolos de pastelaria à base de levedura natural. Enfornar no forno frio, de qualquer forma, é possível também enfornar a quente.

Programa **BOLOS**
Esta função é ideal para todas as receitas à base de levedura química. Enfornar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

Programa **DOCES**
Esta função é ideal para a cozedura de doces à base de lêvedo natural, químico e sem lêvedo. Enfornar a frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

Programa **PAELLA**
Esta função foi estudada para preparar a receita da paella de modo simples e rápido, porque todos os ingredientes serão inseridos frios no forno. Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:
- Utilizar um arroz que não grude: o melhor é aquele usado para as saladas ou o tipo americano.
- O forno deve estar frio.
- Posicione:
  - A bandeja pingadeira profunda na 1ª prateleira (de disponível como acessório) ou insira a grade na 1ª prateleira e apoie sobre a mesma uma telha de 35x30x5 cm de altura.
  - a bandeja pingadeira na 3ª prateleira.
  - a grade na 5ª prateleira.

**Receita para 8 pessoas:**
**Na bandeja pingadeira profunda:**
- 1 cebola picada
- 500 g de arroz
- 500 g de frutos do mar congelados (caudas de camarão, mexilhões e amêijoas sem conchas, anéis de lula, etc.)
- 2 punhados de ervilhas congeladas
- ¼ di pimenta vermelha cortada em dados
- Chouriço (lingüiça aromatizada com especiarias e páprica) em fatias
- Una colher de caldo de peixe em pó
- 1 dose de açafrão em pó
- 700 g de água

Cubra a bandeja pingadeira com papel de alumínio.
**Na bandeja pingadeira**
- 8 porções de filetes de bacalhau
- 8 (ou 16) caudas de camarão (ou lagostim)
- 8 porções de filetes de bacalhau

Cubra a bandeja pingadeira com papel de alumínio.
**Sobre uma forma apoiada sobre a grelha**
- 6-8 pernas de frango pré-temperadas com especiarias para paelha e um fio de azeite.

No fim da cozedura, tempere com azeite cru.

Programa **ARROZ PILAF**
Usar esta função para cozinhar arroz. Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:
- Utilizar um arroz que não grude: o melhor é aquele usado para as saladas ou o tipo americano.
- O forno deve estar frio.
- a bandeja pingadeira profunda na 2ª prateleira (se disponível como acessório) ou insira a grade na 2ª prateleira e apoie sobre a mesma uma forma de 35x30x5 cm de altura.

**Receita para 4 - 6 pessoas:**
- 500 g de arroz
- 7 dl água ou caldo

Coloque o arroz sobre a bandeja pingadeira profunda sem molhá-lo, e cubra-o com o líquido. Cubra a bandeja pingadeira com papel de alumínio.

Programa **PIZZARIA** (apenas nos modelos que dispõem de pedra pizza)
**!** Não é possível modificar a duração ou configurar uma cozedura posterior.

Utilize esta função para confeccionar pizzas (massa fina). Use a pedra refractaria para pizza incluída, posicionando-a sobre a grelha na prateleira 4. O programa PIZZARIA orienta o utilizador através de mensagens e sinais sonoros, durante toda a cozedura.
1. O display visualiza "INSIRA A PEDRA PIZZA" e "PREMIR START PARA INICIAR".

2. Após ter premido o ícone START STOP, começará o preaquecimento da pedra indicado pelo preenchimento da barra e pela mensagem "PREAQUECIMENTO DA PEDRA" no display.
3. Uma vez terminada a fase anterior, o forno emitirá alguns sinais acústicos para avisar que é possível enfornar a pizza e será visualizada a mensagem "COLOCAR PIZZA NO FORNO".
4. Abra a porta do forno e coloque dentro a pizza. Começará a cozedura e no display será visualizada a mensagem "COZEDURA EM CURSO". Será visualizada também a contagem regressiva de 4 minutos.
5. Uma vez terminado o tempo de cozedura, o display mostrará a mensagem "TIRAR A PIZZA DO FORNO" e serão emitidos alguns sinais acústicos para avisar que é o momento de tirar a pizza do forno, assim que se julgar suficiente a cozedura superficial.
6. Prima o ícone START STOP e tire a pizza do forno.
7. A eventual pressão do ícone START STOP colocará o forno na fase de preaquecimento da pedra. Se a temperatura da pedra for suficiente, esta fase será pulada e passa-se imediatamente à fase de colocar no forno.

Programa **IOGURTE**
Activa-se o elemento aquecedor circular e começa a funcionar a ventoinha somente na fase de aquecimento. A temperatura de 50 °C é ideal para a preparação de iogurtes.

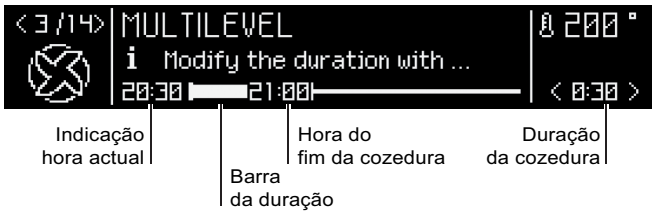
**Receita básica para preparar um litro de iogurte: um litro di leite gordo UHT, um pote de iogurte branco**
Procedimento:
- Esquentar o leite numa panelinha de aço até ferver.
- Eliminar a camada de nata superficial e deixar arrefecer.
- Misturar 3 ou 4 colherzinhas de leite com o iogurte até que fique bem misturado.
- Una o composto ao resto do leite e misture bem.
- Deite em recipientes com fecho hermético.
- Coloque os recipientes na bandeja pingadeira e coloque-a no nível 2.
- No final, coloque os frascos no frigorífico durante, pelo menos, 12 horas. Conserve o iogurte no frigorífico, no máximo, uma semana.
- É possível modificar a receita adaptando-a ao próprio gosto pessoal.

## Programação da cozedura

**!** É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

**Programação da duração**
1. Prima no ícone ;
2. gire o selector para configurar a duração; se manter o selector em posição, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração. O display visualiza graficamente o deslocamento na barra da duração.
3. Uma vez alcançada a duração desejada, prima novamente o ícone . O display visualiza graficamente na barra da duração as informações de hora actual, duração, hora de fim da cozedura.
4. Pressione o ícone START STOP para iniciar a cozedura.
5. O display visualiza o tempo que falta preenchendo a barra da duração.
6. Quando a cozedura tiver terminado, no display aparecerá escrito "COZEDURA TERMINADA" e tocará um sinal acústico.

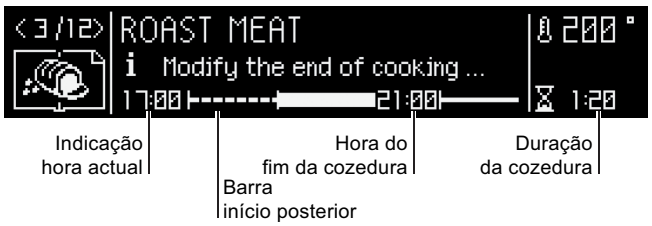
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa irá terminar automaticamente às 10:15.




**Programar uma cozedura posterior**
**!** A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.
**!** Para utilizar da melhor forma a programação posterior, é necessário que o relógio esteja regulado correctamente.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. Prima duas vezes o ícone , piscará a hora de fim da cozedura;
3. Gire o selector para configurar a hora de fim da cozedura; se manter o selector em posição, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração. O display visualiza graficamente o deslocamento na barra do início posterior.
4. Uma vez alcançada a hora de fim desejada, prima novamente o ícone . O display visualiza graficamente na barra do início posterior as informações de hora actual, tempo faltante para o início, duração e hora de fim da cozedura.
5. Pressione o ícone START STOP para iniciar a programação.
6. O display visualiza a mensagem “INÍCIO COZEDURA POSTERIOR” e o tempo faltante deslocando para trás a barra de início posterior.
7. Quando a cozedura tiver iniciado, o display visualiza o tempo que falta preenchendo a barra da duração.
8. Quando o tempo tiver vencido, no display aparecerá escrito “COZEDURA TERMINADA” e tocará um sinal acústico.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15.




Para anular uma programação prima no ícone START STOP.

## Conselhos práticos para cozedura

**!** Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.

**!** Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

MULTINÍVEL
- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira em baixo e a grade em cima.

BARBECUE
- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar a temperatura no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

PIZZA
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar o tabuleiro de recolha aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

## Tabela de cozedura

| Programas | Alimentos | Peso (Kg) | Posição das prateleiras | | Preaquecimento | Temperatura aconselhada (°C) | Duração da cozedura (minutos) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Manuais** | | Guias padrão | Guias corrediças | | | |
| **Multinível*** | Pizza em 2 prateleiras | | 2 e 4 | 1 e 3 | sim | 210-220 | 20-25 |
| | Tortas doces em duas prateleiras/bolos em duas prateleiras | | 2 e 4 | 1 e 3 | sim | 180 | 30-35 |
| | Pão-de-ló em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira) | | 2 e 4 | 1 e 3 | sim | 160-170 | 20-25 |
| | Frango assado com batatas | 1+1 | 1 e 2/3 | 1 e 3 | sim | 200-210 | 65-75 |
| | Carneiro | 1 | 2 | 1 | sim | 190-200 | 45-50 |
| | Cavala | 1 | 1 ou 2 | 1 | sim | 180 | 30-35 |
| | Lasanha | 1 | 2 | 1 | sim | 180-190 | 35-40 |
| | Bignés em 3 prateleiras | | 1 e 3 e 5 | 1 e 2 e 4 | sim | 190 | 20-25 |
| | Biscoitos em 3 prateleiras | | 1 e 3 e 5 | 1 e 2 e 4 | sim | 180 | 10-20 |
| | Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras | | 2 e 4 | 1 e 3 | sim | 210 | 20-25 |
| | Tortas salgadas | | 1 e 3 | 1 e 3 | sim | 190-200 | 20-30 |
| **Barbecue*** | Cavala | 1 | 4 | 3 | não | 300 | 10-20 |
| | Linguado e chocas | 0,7 | 4 | 3 | não | 300 | 10-15 |
| | Espetinhos de calamares e camarão | 0,7 | 4 | 3 | não | 300 | 10-15 |
| | Filé de bacalhau | 0,7 | 4 | 3 | não | 300 | 10-15 |
| | Verduras na grelha | 0,5 | 3 ou 4 | 2 ou 3 | não | 300 | 15-20 |
| | Bife de vitela | 0,8 | 4 | 3 | não | 300 | 10-20 |
| | Chouriços | 0,7 | 4 | 3 | não | 300 | 10-20 |
| | Hambúrgueres | n° 4 ou 5 | 4 | 3 | não | 300 | 10-12 |
| | Tostas (ou pão torrado) | n° 4 ou 6 | 4 | 3 | não | 300 | 3-5 |
| | Frango no espeto giratório (se houver) | 1 | - | - | não | 300 | 70-80 |
| | Cordeiro no espeto giratório (se houver) | 1 | - | - | não | 300 | 70-80 |
| **Gratin*** | Frango na grelha | 1,5 | 2 | 2 | não | 210 | 55-60 |
| | Chocas | 1 | 2 | 2 | não | 200 | 30-35 |
| | Frango no espeto giratório (se houver) | 1,5 | - | - | não | 210 | 70-80 |
| | Pato no espeto giratório (se houver) | 1,5 | - | - | não | 210 | 60-70 |
| | Carne de vitela ou vaca assada | 1 | 2 | 2 | não | 210 | 60-75 |
| | Carne de porco assada | 1 | 2 | 2 | não | 210 | 70-80 |
| | Carneiro | 1 | 2 | 2 | não | 210 | 40-45 |
| **Assados*** | Carne assada (carnes brancas ou vermelhas). | 1 | 2 | 2 | não | 200 | 50-75 |
| **Peixe*** | Dourada | 0,7 | 2 | 2 | sim | 180 | 20-25 |
| | Filetes de peixe | 1 | 2 | 2 | sim | 170 | 12-15 |
| | Robalo com batatas | 0,5 + 0,5 | 2 | 2 | sim | 190 | 60 |
| **Pizza*** | Pizza | 0,5 | 2 | 1 | sim | 210-220 | 15-20 |
| | Fogaça | 0,5 | 2 | 1 | sim | 190-200 | 20-25 |
| **Levedação*** | Fermentação das massas com levedura natural (bolos, pão, tartes doces, croissants, etc.) | | 2 | 2 | não | 40 | |
| **Pasteurização*** | Fruta, verdura, etc. | | 2 | 2 | sim | 110 | |
| **Temperatura baixa*** | Carne | | 2 | 1 | não | 75 | 90-180 |
| | Peixe | | 2 | 1 | não | 85 | 90-180 |
| | Verduras | | 2 | 1 | não | 110 | 90-180 |
| **Descongelação*** | Todos os alimentos congelados | | | | | | |

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

**! Programa ECO:** este programa, com tempos de cozedura maiores mas com uma notável poupança energética, é indicado para alimentos tais como filetes de peixe, pequena pastelaria e verduras. É igualmente adequado para aquecer alimentos e completar cozeduras.

## Tabela de cozedura

| Programas | Alimentos | Peso (Kg) | Posição das prateleiras | | Preaquecimento |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Automáticos**** | | Guias padrão | Guias corrediças | |
| **Pão***** | Pão (vide a receita) | 1 | 2 ou 3 | 2 | não |
| **Vaca** | Vaca assada | 1-1,5 | 2 ou 3 | 2 | não |
| **Vitela** | Carne de vitela assada | 1-1,5 | 2 ou 3 | 2 | não |
| **Carneiro** | Coxa de carneiro | 1-1,5 | 2 ou 3 | 2 | não |
| **Carne de porco** | Carne de porco assada | 1,2-1,5 | 2 ou 3 | 2 | não |
| **Frango** | Frango assado | 1-1,5 | 2 ou 3 | 2 | não |
| **Filetes de peixe** | Bacalhau<br>Cherne<br>Truta | 0,4-0,5<br>0,4-0,5<br>0,4-0,5 | 2 ou 3<br>2 ou 3<br>2 ou 3 | 2<br>2<br>2 | não<br>não<br>não |
| **Peixe ao papelote** | Dourada<br>Robalo | 0,4-0,5<br>0,4-0,5 | 2 ou 3<br>2 ou 3 | 2<br>2 | não<br>não |
| **Torrar** | Torradas | 0,5 | 2 ou 3 | 2 | não |
| **Tartes** | Tarte de maçã | 0,5 | 2 ou 3 | 2 | não |
| **Brioche** | Doces a base de lêvedo natural (brioche, doces de amêndoas, etc.). | 0,7 | 2 ou 3 | 2 | não |
| **Bolos** | Doces a base de lêvedo químico (quatro quartos, biscoitos, etc.) | 0,7 | 2 ou 3 | 2 | não |
| **Doces** | Doces | 1 | 2 ou 3 | 2 | não |
| **Paella** | Paella (vide a receita) | | 1-3-5 | 1-2-4 | não |
| **Arroz Pilaf** | Arroz Pilaf (vide a receita) | 0,5 | 2 | 1 | não |
| **Pizzaria*** | Pizzas muito finas (massa de pão) | | 4 (pedra refractária na grade) | | |
| **Iogurte** | Iogurte | | 2 | 2 | sim |

* (apenas nos modelos que dispõem de pedra pizza)
** Os tempos de duração das cozeduras automáticas são pré-configurados. Os valores são modificáveis pelo utilizador a partir da duração pré-configurada.
*** Conforme a receita, acrescentar 50 g (0,5 dl) de água na bandeja pingadeira na posição 5.

# Precauções e conselhos

**!** Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

## Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

## Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

## Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a “cozedura posterior” (veja os Programas) e a “limpeza automática posterior” (veja a Manutenção e cuidados), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de BARBECUE e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

**!** Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.

# Manutenção e cuidados

## Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

## Limpeza do aparelho

- Ligeiras diferenças de cor no lado anterior do forno devem-se a diversos materiais, como vidro, plástico ou metal.
- Eventuais sombras no vidro da porta, parecidas a estrias, devem-se ao reflexo da luz da lâmpada do forno.
- Com temperaturas muito elevadas, o esmalte é marcado a fogo. Durante este processo, poderiam verificar-se variações cromáticas. Isto é normal e não influi de modo algum no funcionamento. As margens das chapas finas não podem ser esmaltadas integralmente e poderão portanto parecer brutas. Isto não prejudica a protecção contra a corrosão.
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.

- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessÃ³rios podem ser lavados como quaisquer utensÃlios, inclusive numa mÃ¡quina de lavar loiÃ§a, excepto as guias corrediÃ§as.
- Aconselha-se não vaporizar detergentes directamente na zona dos comandos, mas utilizar uma esponja.

**!** Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

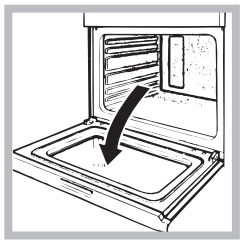
## Limpeza da porta

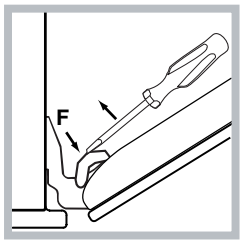
**! Nos modelos com LED INSIDE não é possível desmontar a porta.**

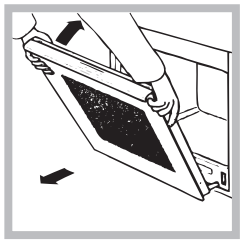
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.

1. abra a porta inteiramente (veja a figura);
2. utilizando uma chave de fendas, levante e rode as alavancas **F** situadas nas duas dobradiças (veja a figura);





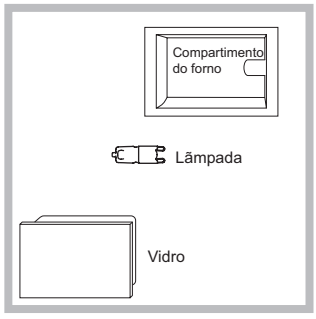



3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a do seu lugar (veja a figura). Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

**Verificação das guarnições**

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

## Substituição da lâmpada



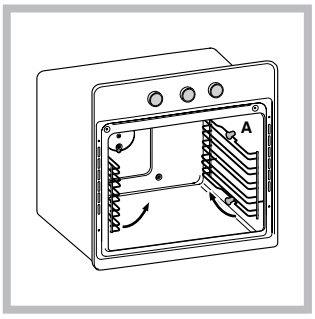

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Remova a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Retire a lâmpada e substitua-a por outra análoga: lâmpada halógena de 230 V. de tensão, 25 W. de potência, engate G 9.
3. Monte novamente a tampa (veja a figura).

**!** Não toque a lâmpada directamente com as mãos.

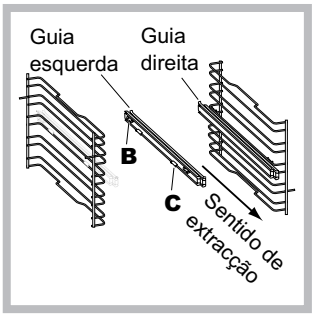
**!** Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

## Montagem do Kit Guias corrediças

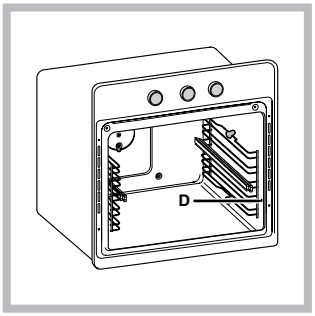



Para montar as guias corrediças:

1. Remova os dois caixilhos tirando-os dos espaçadores A (veja a figura).




2. Escolher a prateleira na qual inserir a guia. Prestando atenção ao sentido de extracção da guia, posicione no caixilho antes o encaixe B e depois o encaixe C.




3. Fixar os dois caixilhos com as guia montadas nos específicos furos situados nas paredes do forno (veja a figura).
Os furos para caixilho esquerdo estão posicionados no alto, os furos para o caixilho direito estão em baixo.

4. Finalmente, encaixe os caixilhos nos espaçadores A.

**!** Não inserir as guias corrediças na posição 5.

## Limpeza automática PIRÓLISE

O ciclo de limpeza faz com que a temperatura interna do forno chegue aos 500°C e activa-se o processo de pirólise, ou seja, a carbonização dos resíduos. A sujidade é literalmente incinerada.

Durante a limpeza automática, as superfícies podem ficar muito quentes: mantenha as crianças afastadas. Pelo vidro da porta forno é possível observar algumas partículas que se iluminam: trata-se de uma combustão instantânea, um fenómeno absolutamente normal, que não implica perigo algum.

Antes de activar a função PIRÓLISE:

- limpe a porta do forno
- com uma esponja húmida retire do interior do forno os resíduos maiores. Não utilize detergentes;
- remova todos os acessórios e o kit de guias corrediças (se houver);

- não deixe panos de prato nem pegas de tecido na maçaneta.

**!** Se o forno estiver excessivamente quente, a pirólise poderia não se pôr em funcionamento. Aguarde arrefecer.

**!** Será possível activar este programa somente depois de ter fechado a porta do forno.

Par activar o ciclo de limpeza :

1. Ligar o painel de comandos pressionando o ícone ;
2. Premir no ícone ;
3. Visualizar os itens do menu através do selector, seleccionar o item PIRÓLISE e carregar no ícone .
4. O aparelho propõe a pirólise “NORMAL” com 1 hora e 30 minutos de duração. É possível escolher outros níveis de limpeza.

- com o selector, escolha entre:
  - ”ECONÓMICA”: duração 1 hora;
  - “NORMAL”: duração 1 hora e 30 minutos;
  - “INTENSIVA”: duração 2 horas.
- prima outra vez o ícone .

5. Prima o ícone para activar a PIRÓLISE.

**Dispositivos de segurança**

- a porta bloqueia-se automaticamente assim que a temperatura alcança valores elevados; acende-se o ícone no display;
- a pressão do ícone permite anular em qualquer momento o ciclo de limpeza;
- em caso de um evento anómalo, a alimentação dos elementos aquecedores será interrompida;
- depois da porta estar trancada, não será mais possível modificar as programações de duração e final.

**Programação de uma limpeza automática posterior**

**!** É possível programar somente depois de ter seleccionado o ciclo de limpeza.

1. Prima duas vezes o ícone , piscará a hora de fim da pirólise;
2. gire o selector para configurar a hora de fim da pirólise; se manter o selector em posição, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração. O display visualiza graficamente o deslocamento na barra do início posterior.
3. Uma vez alcançada a hora de fim desejada, prima novamente o ícone . O display visualiza graficamente na barra do início posterior as informações de hora actual, tempo faltante para o início, duração e hora de fim da pirólise.
4. Pressione o ícone para iniciar a programação.
5. O display visualiza o tempo faltante deslocando para trás a barra de início posterior.
6. Quando a pirólise tiver iniciado, o display visualiza o tempo que falta preenchendo a barra da duração.
7. Quando o tempo tiver vencido, no display aparecerá escrito “CICLO DE LIMPEZA TERMINADO” e tocará um sinal acústico.

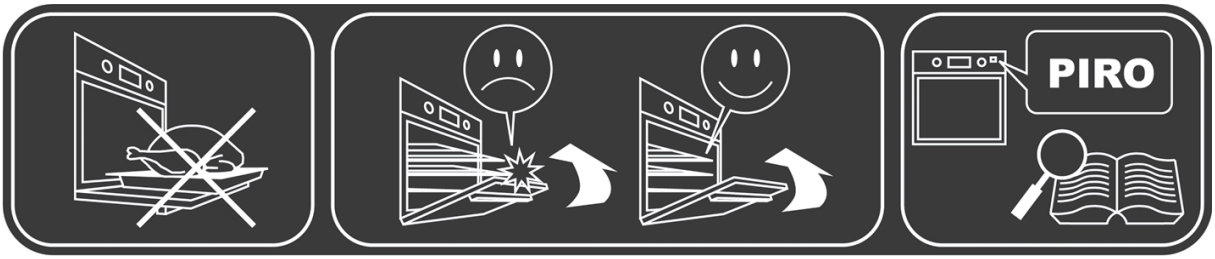
- Exemplo: são 9:00 horas, é escolhida uma PIRÓLISE com nível económico e, em seguida, uma duração predefinida de 1 hora. Planeia-se as 12:30 como hora de final. O programa iniciará automaticamente às 11:30.

Para anular uma programação prima no ícone .

**No final da limpeza automática**

Para poder abrir a porta do forno será necessário aguardar que o ícone se apague: indica que a temperatura do forno desceu a um nível aceitável. Neste ponto será possível constatar a presença de alguns depósitos de poeira branca no fundo e nas paredes do forno: retire-a com uma esponja húmida, com o forno frio. Por outro lado, se desejar aproveitar o calor obtido para iniciar uma cozedura, a poeira também pode ser deixada: não implica qualquer perigo para os alimentos a serem cozidos.

# ATENÇÃO




PT

Não usar a porta aberta como plano de apoio.

Verificar que grades e bandejas pingadeiras estejam inseridas completamente antes de fechar aporta do forno.

Para o ciclo de limpeza automática (pirólise) ler atentamente o manual.

# Anomalias e soluções

| Problema | Possível causa | Solução |
|---|---|---|
| A programação de uma cozedura não foi iniciada. | Houve um black-out. | Reconfigurar as programações. |
| O display visualiza ECO Mode. | O aparelho está na modalidade stand-by. | Tocar qualquer tecla para sair da modalidade stand-by. |
| Escolhi um programa automático. O display visualiza “Hot” e a cozedura não inicia. | A temperatura interna do forno é superior àquela proposta pelo programa escolhido. | Deixar arrefecer o forno. |
| Escolhi a cozedura ventilada e os alimentos estão levemente queimados. | As posições 1 e 5: recebem directamente o ar quente, que poderia queimar os alimentos mais delicados. | Aconselhamos girar as bandejas pingadeiras na metade da cozedura. |

PT